



***CAKE RECIPES***

## ناریل کی برفی

### اجزاء:

ناریل ایکٹ پاؤ

کھویا ایکٹ پاؤ

شکر تین پاؤ

میٹھا عطر ایکٹ قطرہ



### ترکیب:

پہلے ناریل کو چھیل کر کدو کش سے کاغذی ہوائیوں کی شکل میں بنالیں ، پھر شکر کھویا اور گرمی ملا کر دیر تک پکائیں۔ جب جمنے کے قابل ہو جائے تو کسی طباق میں انڈیل کر جمالیں عطر پکاتے وقت ملائیں۔ جمانے سے قبل تھہ میں ذرا سا گھی لگا دیں تاکہ قتلے کاٹنے پر بغیر ٹوٹے نکل آئیں۔





## وڪٽوريہ سينڊوچ کيڪ

اجزاء..... چيني: ايڪ ڪپ (باريڪ پسي ٻوٽي)، انڊي ٽين عدد، ميڊو: سوا ڪپ، بيلنگ پاؤڊر: آڏها چائو  
ڪاڇي، گرم پاني: ايڪ ڪهاڻي ڪاڇي، تيل: ٽين چوتھائي ڪپ، بيلنگ ڪيلو جيم (ڪسي بهي فليور ڪا) حسب ذائقو،  
آڪنگ شوگر: حسب ضرورت (ڪيڪ ڪو اوپر چھڙڪڻي ڪيلو)

ترڪيب..... اوون ڪو 180 ڊگري سينٽي گريڊ پر گرم ڪرڻي رکھ ڏيڻ. 7 انچ ڪو دوگول بيلنگ پين  
چارون طرف اوڙتھي ڪو ٻاڪو ساگر لڻ ڪر ڪو ميڊو چھڙڪ ڪر رکھ لڻ. تيل اوڙ چيني ڪو بيٺڪي مدد ڪو بيٺ  
ڪر لڻ پھر باري باري ايڪ ايڪ انڊو اچھي طرح مڪس ڪريڻ. ميڊو ڪو لکڙي يا پلاسٽڪ ڪو ڇيچي ڪي مدد ڪو  
آهسته آهسته شامل ڪريڻ اوڙ اچھي طرح مڪس ڪر لڻ پھر دونون پين ۾ برابر مڪسچر ڏال ڪر ٻن ڪو ٽين منٽ  
تڪ يا ٻاڪو گولڊن براؤن ٿيڻ تڪ بیک ڪريڻ. ٽھنڊا ٿيڻ ڪو بعد پين ٽڪال ڪر ايڪ ڪيڪ ڪو الٽا ڪر ڪو  
اس پر اچھي طرح جيم لڳائڻ اوڙ ٻي ڪيڪ اس ڪو اوڙ رکھ ڪر سينڊوچ ڪي طرح بنا لڻ. اوڙ آڪنگ شوگر  
چھڙڪ ڏيڻ. مزيدار ڪيڪ چائو ڪو ساٿھ پيش ڪريڻ.

## فروٹ کیک

اشیاء

میدہ۔۔ 200 گرام

اخروٹ۔۔ 1/2 پیالی

انڈے۔۔ 4 عدد

بیکنگ پاؤڈر۔۔ 2 چائے کے چمچے

چینی۔۔ 200 گرام

مکھن۔۔ 200 گرام

ونیلا ایسنس۔۔ چند قطرے

ہری اور لال اشرفیوں کا مربہ۔۔ ایک پیالی

ترکیب:

پیالے میں انڈے، مکھن اور چینی ڈال کر الیکٹرک بیٹر کی مدد سے پھینٹ لیں۔

اس میں میدہ، بیکنگ پاؤڈر اور ونیلا ایسنس شامل کر کے چمچے کی مدد سے یکجان کر لیں۔

اشرفیاں اور اخروٹ ڈال کر ملا لیں۔ ڈبل روٹی کے سانچے کو چکنا کر کے کیک کا آمیزہ اس میں ڈالیں۔

سانچے کو پہلے سے گرم اوون میں C 200 پر 40 منٹ پکا کر نکال لیں۔



## سادہ کیک

### اجزاء۔

میدہ - 1 کپ

مکھن - 125g

انڈے - 3 عدد

چینی - 3/4 کپ

ونیلہ ایسنس - 1 چائے کا چمچہ

بیکنگ پاؤڈر - 2 چائے کے چمچے

پیلانفوڈکٹر - 3 قطرے

### ترکیب۔

مکھن میں چینی اور وونیلہ ایسنس ڈال کر اچھی طرح مکس کریں تاکہ چینی کا دانہ ختم ہو جائے، پھر انڈے ہلکے سے پھینٹ کر ڈال دیں،  
میدہ اور بیکنگ پاؤڈر چھان کر ڈالیں اور ساتھ ہی پیلانرنگ بھی ڈال کر اچھی طرح مکس کر کے بیکنگ پن میں ڈال کر  $180^{\circ}\text{C}$ ،  
Gas،  $350^{\circ}\text{F}$  مارک 4 پر 15 سے 20 منٹ کے لیے بیک کر لیں۔  
چاہیں تو اس مکسچر میں چیری یا کوئی ڈرائی فروٹ بھی ڈال سکتے ہیں۔



.com  
A WOMENS CLUB

## بلیک فارسٹ کیک

### اجزاء

چار ملائچ عدد انڈے (بڑے بڑے ہوں تو چار  
ورنہ پھر پانچ) 3/4 کپ چینی  
ایک کھانے کا چمچ کارن فلور، ایک کپ میدہ  
ایک چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر  
ایک چائے کا چمچ مکھن (جما ہوا) اور چار کھانے والے  
چمچ تیز گر مہانی  
ایک کھانے کا چمچ کوکوپاؤڈر

### ترکیب

انڈوں کو خوب پھیٹ کر آہستگی سے چینی ملاتے ہوئے دس منٹ تک پھینٹیں۔  
میدہ، کارن فلور، کوکوپاؤڈر، بیکنگ پاؤڈر کو ملا کر تین بار چھان لیں اور لکڑی کے چمچ کے ساتھ آہستہ آہستہ  
کر کے مر سب کر کے ہلکے ہاتھ سے ملا دیں۔  
مکھن کو گر مہانی میں ملا کر مر سب میں شامل کر دیں۔  
160°C پر 35 سے 40 منٹ تک بیک کریں اور پھر تیار ہونے کے بعد ٹھنڈا کر لیں اور تین حصوں میں کاٹ  
لیں۔

### کوکوفلنگ

ایک کھانے کا چمچ کوکوپاؤڈر اور ایک کھانے کا چمچ شوگر ایک اونس مکھن اور ایک کپانی میں ملا کر ہلکی آنچ پر  
پکائیں حتیٰ کہ گاڑھا ہو جائے۔  
نصف ڈبہ کی چیری کو باریک کاٹ کر ایک چمچ سرکہ اور ایک کھانے کا چمچ آئسنگ شوگر ملا کر ٹھنڈا ہونے کے لیے  
رکھ دیں۔

ایک پیکٹ تازہ کریم کو خوب پھیٹ کر آدھا کپ آئسنگ شوگر ملا دیں اور اس میں کئی ہوئی چیری ملا دیں۔  
اب کیک کے درمیان یہ فلنگ بھر کر دوسرا حصہ اوپر رکھ دیں۔ دوسرے حصے پر پھر فلنگ رکھ کر تیسرا حصہ اوپر  
رکھ دیں اور اس پر کوکودالی تہ لگا کر کریم اور چیری (cherries) سے سجادیں۔



# بلیک فورسٹ کیک اسفنج

ترکیب:

ایک کلو

سب سے پہلے تمام اشیاء پھینٹ لیں۔ انڈوں کی سفیدیاں پھینٹ کر سخت کر لیں۔ کاسٹر شوگر اور ہیکٹنگ پاؤڈر دھیرے سے تمام مسکچر میں فولڈ کر لیں۔ اب ٹھنڈا مکھن مگر فلوڈ کی شکل میں شامل

انڈے کی زردی چھوڑو، کاسٹر شوگر ایک سو پچاس گرام، چاکلیٹ پاؤڈر پچاس گرام، چاکلیٹ پاؤڈر پچاس گرام، دودھ دو کھانے کے چمچ، میدہ ایک سو پچاس گرام، ہیکٹنگ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ



کریں۔ تقریباً تین منٹ تک ایک سو اسی ڈگری سینٹی گریڈ پر بیک کریں۔ ایک رات چیش کرنے سے پہلے ایک دن پہلے یہ اسفنج تیار کر لیجیے۔

## چاکلیٹ کیک

اجزاء

انڈے	تین عدد	بلو بینڈ مارجرین	آٹھ اونس (ایک سو پچیس گرام)
شکر۔ پسی ہوئی	ایک کپ	میدہ	ڈیڑھ کپ
ملک چاکلیٹ	آدھا کپ، چوکور کاٹ لیں۔ کیوبز کی شکل میں۔		
بیکنگ پاؤڈر	ڈیڑھ چائے کے چمچ	کوکنگ آئل	تھوڑا سا

ترکیب

سب سے پہلے انڈے کو اچھی طرح بیٹ کریں۔ بلو بینڈ مارجرین اور شکر کو لکڑی کے چمچ سے مکس کر کے انڈے کو اس میں شامل کر لیں۔ پھر بیکنگ پاؤڈر ملے ہوئے میدے کو اس میں آہستہ آہستہ مکس کریں۔ جب یہ تمام آمیزے مکس ہو جائیں۔ تو اس میں چاکلیٹ کو بھی مکس کر لیں۔ اب ایک پین کو کوکنگ آئل سے چکنا کر لیں اور یہ آمیزہ اس میں ڈال کر ایک گھنٹے کے لئے بیک کریں۔ لذیذ کیک تیار ہے۔





## چاکلیٹ مگ کیک

اجزاء۔

- |                            |                            |                                |
|----------------------------|----------------------------|--------------------------------|
| میدہ - 4 کھانے کے چمچ      | کوکوپاؤڈر - 1 کھانے کا چمچ | دودھ - 3 کھانے کے چمچ          |
| تیل - 4 کھانے کے چمچ       | انڈہ - ایک عدد             | چینی پسی ہوئی - 4 کھانے کے چمچ |
| چاکلیٹ چپ - 1 کھانے کا چمچ | ونیلا - سنس - چند قطرے     |                                |

ترکیب -

میدے اور کوکوپاؤڈر کو ایک ساتھ چھان لیں، پھر ایک پیالے میں ڈال کر انڈہ، دودھ، تیل، چینی اور وینيلا - سنس ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں اور ایک بڑے مگ میں ڈال کر مائیکرو ویو میں ہائی سپیڈ پر رکھ کر تین منٹ کیلئے پکائیں، جب آپ دیکھیں کہ کیک پھول کر اوپر آگیا ہے تو نکال لیں اور پلیٹ میں ڈال کر چاکلیٹ ساس یا کریم کے ساتھ سجا کر کھانے کیلئے پیش کر سکتے ہیں۔

## آئنگ بنانے کیلئے۔

کریم - 12 اونس  
پائین اپل یا ناشپاتی کے ٹکڑے - 1/2 کپ  
آئنگ شوگر - 4 کھانے کے چمچ  
پائین اپل جوس - 1/2 کپ  
چیریز - حسب ضرورت  
چاکلیٹ - حسب ضرورت

## ترکیب۔

کریم کو ہیٹ کریں جب تھوڑی گاڑھی ہونے لگے تو اس میں آئنگ شوگر ڈال کر اتنا پھینٹیں کہ گاڑھی ہو جائے۔ جب تیار ہو جائے تو کریم کو دو حصوں میں تقسیم کریں، ایک حصے میں پائین اپل کے ٹکڑے ڈال کر مکس کر لیں اور ایک حصہ پائپنگ بیگ میں ڈال لیں اب کیک کے ایک حصے پر پائین اپل کا جوس ڈالیں، پھر فروٹ والی کریم کی ایک تہ لگائیں پھر کیک کا دوسرا حصہ رکھ کر پائین اپل کا جوس ڈالیں اور کیک کے چاروں طرف کریم لگا کر اوپر چاکلیٹ لگا کر چیریز سے سجائیں۔



## فی ٹائم کیک

4 عدد	انڈے	1 کپ	میدہ
60 گرام	مکھن	$\frac{3}{4}$ کپ	چینی
$\frac{1}{3}$ کپ	ہیم (کسی بھی ذائقے کا)	$\frac{1}{4}$ کپ	دودھ نیم گرم
		حسب ضرورت	آئنگ شوگر



### ترکیب

میدہ چھان لیں۔ الیکٹریک بیٹر سے انڈوں کو خوب اچھی طرح Beat کریں پھر چینی آہستہ آہستہ شامل کریں اور اس دوران مسلسل Beat کرتی رہیں۔ جب چینی اچھی طرح مکس ہو جائے تو مکھن، میدہ اور دودھ آہستہ آہستہ ڈالیں اور میچ سے فولڈ کریں۔ Binch کے کیک چین کو گھی لگا کر چھنا کر لیں یا بیٹر سپر لگا دیں اور آمیزے کو اس میں ڈال کر  $200^{\circ}\text{C}$  پر بیس منٹ کیلئے بیک کریں۔ جب کیک اوپر سے ہلکا براؤن ہونے لگے اور سائیز چھوڑ دے تو نکال لیں۔ ٹھنڈا ہو جائے تو درمیان سے کیک کے دو سلائس کریں اور ان پر جیم لگا کر دوبارہ جوڑ دیں اور آئنگ شوگر چھڑک دیں۔ چاہیں تو کریم سے ڈیکوریٹ بھی کر سکتی ہیں۔

## اجزاء۔

میدہ - ایک کپ      انڈے - تین عدد      چینی - ایک کپ پسی ہوئی  
بیکنگ پاؤڈر - ایک چائے کا چمچ      دودھ - ایک کھانے کا چمچ  
مکھن - ایک کھانے کا چمچ (پگھلا ہوا)      کوئی بھی ایسنس جو فلیور آپ کو پسند ہو - ایک چائے کا چمچ

## ترکیب۔

انڈوں کی سفیدیوں اور زردیوں کو الگ الگ کر لیں، سفیدیوں میں ایک کپ پسی ہوئی چینی میں سے تین چائے کے چمچ چینی ڈال کر الیکٹرک بیٹر سے اتنا پھینٹیں کہ سفید فوم بن جائے، اب دوسرے پیالے میں باقی بچی ہوئی چینی ڈال کر زردیاں ڈالیں اور مکس کریں، پھر ایک کھانے کا چمچ دودھ ڈالیں اور ایسنس ڈالیں اور مکس کریں الیکٹرک بیٹر سے اس کے بعد الیکٹرک بیٹر استعمال نہیں کرنا، میدہ اور بیکنگ پاؤڈر ایک ساتھ چھان لیں اور چمچ سے زردیوں والے آمیزے میں مکس کر دیں، ساتھ ہی سفیدیاں اور پگھلا ہوا مکھن بھی ڈال دیں، یک پین میں ڈال کر  $200^{\circ}\text{C}$  پہلے سے گرم کئے ہوئے اوون میں 15 منٹ کے لیے بیک کر لیں۔



## بیکری والا پیلا کیک

### اجزاء۔

میدہ - 2 کپ	انڈے - 4 عدد	نرم کیا ہوا مکھن - 200 گرام
پسی ہوئی چینی - 1 کپ	ونیلا ایسنس - 1½ چائے کا چمچ	بیکنگ پاؤڈر - 1½ چائے کا چمچ
دودھ - 4 کھانے کے چمچ	نمک - 1 چمکی	پیلارنگ - 1 چمکی

### ترکیب۔

ایک پیالے میں مکھن اور چینی ڈال کر اتنا پھینٹیں کہ کریم سی بن جائے۔ پھر ایک ایک انڈہ ڈالتے جائیں اور اتنا بیٹ کریں کہ کریم کی طرح بن جائے، ساتھ ہی ونیلا ایسنس اور دودھ بھی ڈال دیں۔ دوسرے پیالے میں میڈہ، بیکنگ پاؤڈر اور نمک کو ایک ساتھ چھان لیں اور تھوڑا تھوڑا کر کے انڈوں والے آمیزے میں ڈالتے جائیں اور پھینٹتے جائیں، پیلارنگ بھی ڈال دیں۔ اب اس مکسچر کو 2 عدد لوف کیک پینز میں ڈال کر 180°C، 350°F اور Gas مارک 4 پہ پہلے سے گرم کئے اوون میں 35 سے 40 منٹ کیلئے بیک کر لیں۔ اگر آپ ڈرائی فروٹ کیک بنانا چاہیں تو اسی آمیزے میں 75 گرام ڈرائی فروٹ ڈال کر مکس کر لیں اور بیک کر لیں۔

## اجزاء۔

میدہ - ایک کپ      انڈے - تین عدد      چینی - ایک کپ پیسی ہوئی  
بیکنگ پاؤڈر - ایک چائے کا چمچ      دودھ - ایک کھانے کا چمچ  
مکھن - ایک کھانے کا چمچ (پگھلا ہوا)      کوئی بھی ایسنس جو فلیور آپ کو پسند ہو - ایک چائے کا چمچ

## ترکیب۔

انڈوں کی سفیدیوں اور زردیوں کو الگ الگ کر لیں، سفیدیوں میں ایک کپ پیسی ہوئی چینی میں سے تین چائے کے چمچ چینی ڈال کر الیکٹرک بیٹر سے اتنا پھینٹیں کہ سفید فوم بن جائے، اب دوسرے پیالے میں باقی بچی ہوئی چینی ڈال کر زردیاں ڈالیں اور مکس کریں، پھر ایک کھانے کا چمچ دودھ ڈالیں اور ایسنس ڈالیں اور مکس کریں الیکٹرک بیٹر سے اس کے بعد الیکٹرک بیٹر استعمال نہیں کرنا، میدہ اور بیکنگ پاؤڈر ایک ساتھ چھان لیں اور چمچ سے زردیوں والے آمیزے میں مکس کر دیں، ساتھ ہی سفیدیاں اور پگھلا ہوا مکھن بھی ڈال دیں، یک پین میں ڈال کر  $200^{\circ}\text{C}$  پہلے سے گرم کئے ہوئے اوون میں 15 منٹ کے لیے بیک کر لیں۔



## چاکلیٹ کیک

اجزاء۔

میدہ - 1 کپ اور ایک تہائی کپ	مکھن - 125 گرام	انڈے - 2 عدد
چینی - 1 کپ	بیکنگ سوڈہ - 1 چائے کا چمچ	کوکوپاؤڈر - $\frac{3}{4}$ کپ
دودھ - 1 کپ	ونیلا ایسنس - 1 چائے کا چمچ	

ترکیب۔

سب سے پہلے کیک پیمن کو گریس کر لیں۔ اب کیک کے پینڈے پر تھوڑا سا کوکوپاؤڈر چھڑک دیں۔  
اب ایک پیالے میں انڈے ڈالیں اور الیکٹرک مکسر سے مکس کریں ساتھ ہی وینلا ایسنس بھی ڈال دیں۔ چینی، میدے، کوکوپاؤڈر اور بیکنگ سوڈہ کو ایک ساتھ مکس کر لیں۔ اب انڈوں والے آمیزے میں میدے کا آمیزہ، دودھ اور مکھن ڈال کر الیکٹرک مکسر سے اچھی طرح مکس کریں اور اس مکسچر کو کیک پیمن ڈال کر  $180^{\circ}\text{C}$ ،  $350^{\circ}\text{F}$  اور Gas مارک 4 پر پہلے سے گرم کئے اوون میں 25 سے 30 منٹ کیلئے بیک کر لیں۔ جب کیک تھوڑا ٹھنڈا ہو جائے تو کیک پیمن سے کیک نکال لیں اور دو حصوں میں کاٹ لیں۔

## آسان اسفنج کیک

### اجزاء

پانچ انڈے	ڈیڑھ کپ تازہ کریم
ایک کپ میدہ	کوئی سا بھی تازہ یا ڈبے کا پھل (انناس زیادہ بہتر ہے)
ایک کپ چینی	ایک ٹی اسپون وینلا ایسنس

### ترکیب

انڈوں میں سے سفیدیاں الگ کر کے اس قدر پھینٹیں کہ جھاگ بن جائے اور پیالہ الٹنے پر بھی باہر نہ گریں (یہ پہچان ہے پھینٹے جانے کی)۔  
اب زردیاں اور پسی ہوئی چینی ملا دیں اور قدرے پھینٹنے کے بعد میدے کو بہت آہستہ آہستہ گلزی کے چمچ سے اس طرح ملائیں کہ جھاگ قائم رہے۔  
صاف اور خشک 8 کے گول سانچے کو بغیر چکنائی لگائے یہ مرکب انڈیل دیں اور سانچے کو میز پر بھٹک کر مرکب کی سطح پر ہموار کر لیں۔

پہلے سے گرم اوون میں  $160^{\circ}\text{C}$  پر رکھ کر تقریباً 35 منٹ تک بیک کریں۔ تنکا ڈال کر ٹیسٹ کریں اگر صاف باہر نکل آئے تو کیک تیار ہے، ورنہ چند منٹ مزید پکائیں۔ سانچے میں مکمل ٹھنڈا کرنے کے بعد پلٹ لیں۔  
کیک کو آدھا آدھا کر کے کریم پھینٹ کر آدھا کپ آئسنگ شوگر ملائیں اور اس میں کوئی سا پھل باریک کاٹ کر ملائیں۔

ڈبے کا جوس کیک پر پھیلا دیں اور کریم و پھل کی فلیگ کر کے کیک جوڑ دیں۔ دوسرے حصے پر بھی جوس ڈالیں اور کریم لگا کر پھل سجادیں۔ کیک کو چند گھنٹے فریج میں رکھا رہنے دیں تاکہ سیٹ ہو جائے۔



## اسفنج کیک

### اجزاء۔

میدہ - ایک کپ      انڈے - تین عدد      چینی - ایک کپ پیسی ہوئی  
بیکنگ پاؤڈر - ایک چائے کا چمچہ      دودھ - ایک کھانے کا چمچہ  
مکھن - ایک کھانے کا چمچہ (پگھلا ہوا)      کوئی بھی آپسنس جو فلیور آپ کو پسند ہو - ایک چائے کا چمچہ

### ترکیب۔

انڈوں کی سفید یوں اور زردیوں کو الگ الگ کر لیں، سفید یوں میں ایک کپ پیسی ہوئی چینی میں سے تین چائے کے چمچ چینی ڈال کر الیکٹرک بیٹر سے اتنا پھینٹیں کہ سفید فوم بن جائے، اب دوسرے پیالے میں باقی بچی ہوئی چینی ڈال کر زردیاں ڈالیں اور مکس کریں، پھر ایک کھانے کا چمچہ دودھ ڈالیں اور اسپنسر ڈالیں اور مکس کریں الیکٹرک بیٹر سے اس کے بعد الیکٹرک بیٹر استعمال نہیں کرنا، میدہ اور بیکنگ پاؤڈر ایک ساتھ چھان لیں اور چمچ سے زردیوں والے آمیزے میں مکس کر دیں، ساتھ ہی سفید یاں اور پگھلا ہوا مکھن بھی ڈال دیں، کیک پین میں ڈال کر  $200^{\circ}\text{C}$  پہلے سے گرم کئے ہوئے اوون میں 15 منٹ کے لیے بیک کر لیں۔  
تیار ہونے پر اپنی پسند کے مطابق کریم اور جام کے ساتھ یا پائن اپل یا تازہ آم کے ساتھ سجا کر خود بھی کھائیں اور مہمانوں کو بھی کھلائیں۔

## آسان اور سادہ کیک

### اجزاء

چینی (آٹھ اونس) ایک کپ	چار انڈے وزن آٹھ اونس
مکھن (آٹھ اونس) ایک کپ (نرم)	میدہ (آٹھ اونس) دو کپ

ہر چار اونس میڈے کے لئے دو چائے کے چمچ بیکنگ پاؤڈر ملانا ہوتا ہے۔ (آٹھ اونس میڈے (دو کپ) میں چار ہموار چائے کے چمچ بیکنگ پاؤڈر میڈے میں ملا کر چھان لیں۔

### ترکیب

مکھن اور پسپی ہوئی چینی کو خوب پھیٹ لیں اور پھر ایک انڈا توڑ کر ڈالیں ساتھ ہی ایک چمچ میڈہ بھی ڈالیں اور پھیٹ لیں۔ اس طرح باری باری تمام انڈے اور ایک چمچ میڈہ ملا کر پھیٹ لیں۔ چند قطرے وینلا ایسنس کے ڈالیں۔ بقایا میڈہ ملا کر تھوڑا سا پھینٹیں کہ میڈہ حل ہو جائے۔ ضرورت محسوس ہو تو تھوڑا دودھ بھی ملا دیں۔ سانچے کو گھی لگا کر چکنا کر لیں۔ (اودن کو کیک کا مرکب تیار کرنے سے پہلے ہی  $170^{\circ}\text{C}$  پر آن کر دیں)۔ سانچے میں مرکب ڈال کر ہموار کریں۔ سانچے کو درمیانہ شیلف پر رکھ کر 35-40 منٹ تک بیک کریں۔ نکال ڈال کر دیکھیں کیک تیار ہو جائے تو دو چار منٹ سانچے میں رکھا رہنے دیں اور پھر پلٹ لیں۔



## سادہ کیک

### اجزاء

آدھا کپ مکھن یا گھی  
تین عدد انڈے  
آدھا کپ دودھ

دو کپ میدہ  
2-1/2 چائے کے چم بیکنگ پاؤڈر  
دو کپ چینی

### ترکیب

میدہ و بیکنگ پاؤڈر ایک ساتھ چھان لیں۔ پس ہوئی چینی اور مکھن پھیٹ لیں اور ایک ایک کر کے انڈے بعد  
تھوڑا تھوڑا میدہ ملا دیں۔  
بقیہ میدہ اور دودھ ملا کر مناسب گاڑھا مرکب تیار کر لیں اور ایک چائے کا چم و نیلا اسپنس ڈال دیں۔  
350°F پر 30 منٹ تک بیک کریں اور پھر درجہ حرارت کم کر کے دس منٹ مزید بیک ہونے دیں۔  
تکا ڈال کر دیکھیں صاف ہو تو کیک تیار ہے۔  
کیک کے پکنے کا دار و مدار سانچے پر ہوتا ہے۔ کھلے سانچے میں کم وقت لگتا ہے جبکہ چھوٹے سانچے میں زیادہ۔

## سادہ کیک

اجزاء

میدہ	۱ کپ	چینی	۱ کپ
انڈے	۴ عدد	بیکنگ پاؤڈر	۲ چائے کے چمچ
ونیلا ایسنس	۱ چائے کا چمچ	گھی، مکھن یا آئل	۳/۴ کپ

ترکیب

بیکنگ پاؤڈر اور میدہ ملا کر دو بار چھان لیں۔

اس سے بیکنگ پاؤڈر اچھی طرح میدہ میں مل جاتا ہے۔ گھی اور چینی ملا کر خوب پھینٹیں تاکہ کریم سی بن جائے۔

اس میں ونیلا ایسنس ڈال لیں۔ انڈے کی زردی اور سفیدیاں الگ الگ کر لیں۔

سفیدیاں اتنی پھینٹیں کہ پھول کر سفید جھاگ نما ہو جائیں۔

اب ان میں زردیاں ڈال کر ملا لیں۔ ان انڈوں کو چینی اور گھی والے مکسچر میں ملا لیں۔

اس مکسچر میں تھوڑا تھوڑا میدہ ڈال کر مکس کرتی جائیں۔ جب اچھی طرح مکس ہو جائے تو ۸ انچ قطر کا کیک پین

لے کر اس کے اندر ہلکا سا گھی یا آئل لگا دیں اور ایک دو چٹکی میدہ چھڑک لیں۔

اس میں کیک کا مکسچر ڈال کر اوون میں درمیانی ہیٹ پر ۳۰-۳۵ منٹ تک بیک کر لیں۔ ٹھنڈا ہونے پر پین سے

نکال لیں۔



## ونیلا چاکلیٹ چپ کیک

اجزاء۔

میدہ - 1½ کپ	انڈے - 2 عدد	چینی - ¾ کپ
ونیلا ایسنس - 1 چائے کا چمچ	مکھن - 115 گرام	نمک - 1 چمچ
بیکنگ پاؤڈر - 3 چائے کے قہچے	دودھ - ½ کپ	چاکلیٹ چپ - ½ کپ

ترکیب۔

ایک پیالے میں مکھن اور چینی ڈالیں اور الیکٹرک مکسر سے مکس کریں ساتھ ہی انڈے بھی ڈال دیں اور اتنا مکس کریں کہ انڈے اور چینی اچھی طرح مکس ہو جائیں ساتھ ہی ونیلا ایسنس بھی ڈال دیں۔ اب میدے میں چاکلیٹ چپ، بیکنگ پاؤڈر اور نمک ڈال کر مکس کریں اور اس آمیزے کو انڈوں والے مکسر میں ڈال کر چمچ سے مکس کریں، ساتھ ہی دودھ بھی ڈال دیں۔ اب اس مکسر کو کیک پن میں ڈال کر 180°C، 350°F اور Gas مارک 4 پہلے سے گرم کئے اوون میں 25 سے 30 منٹ کیلئے بیک کر لیں۔ جب کیک ٹھنڈا ہو جائے تو کیک پن سے کیک نکال لیں اور آئسنگ اور چاکلیٹ گلیر سے سجالیں۔



## ٹوٹی فروٹی بٹرملک کیک

اجزاء:

1 کپ	میدہ
1 کپ	بٹرملک
2/3 کپ	چینی
1/2 کپ	ٹوٹی فروٹی (اشرفیاں)
1 عدد	انڈا
1 چمکی	نمک
100 گرام	بکھن
1/4 چائے کا چمچ	بیکنگ سوڈا
1/2 چائے کا چمچ	بیکنگ پاؤڈر
1/2 چائے کا چمچ	دنیلا ایسنس

ترکیب:

- ☆ پہلے 100 گرام بکھن اور 2/3 کپ چینی کو پھیٹ لیں۔
- ☆ اب اس میں 1 عدد انڈا، 1 کپ بٹرملک اور 1/2 چائے کا چمچ دنیلا ایسنس ڈال دیں۔
- ☆ اس کے بعد 1 کپ میڈہ، 1/2 چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر، 1/4 چائے کا چمچ بیکنگ سوڈا اور 1 چمکی نمک شامل کر کے فولڈ کر لیں۔
- ☆ پھر 1/2 کپ اشرفیاں ڈال کر مکس کریں۔
- ☆ آخر میں اسے ٹن میں ڈال کر 180c پر 20 سے 25 منٹ بیک کر لیں۔ ٹوٹی فروٹی بٹرملک کیک تیار ہے۔

لکھ کر 9486 پر SMS کریں

TRK-2656

Jan. 29th, 2014 Broadcast Date

دستور کا



LawaOnline.com

## آسان چاکلیٹ کیک

چاکلیٹ کس کو پسند نہیں؟ چاکلیٹ تو بچوں کے ساتھ ساتھ بڑوں کو بھی بہت پسند ہوتے ہیں۔ اس لیے یہ آسان سی ترکیب بھی شامل کر رہی ہوں تاکہ نو عمر بچیاں خود بھی بنا سکیں۔

اجزاء	مقدار	اجزاء	مقدار
مکھن	ایک سو پچیس	چینی (باریک شدہ)	3/4 کپ
انڈا	ایک عدد	میدہ	ڈیڑھ کپ
بیکنگ پاؤڈر	تین چائے کے چمچ	کوکو پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ
دودھ	چوتھائی کپ	گرم پانی	چوتھائی کپ
تازہ کریم	آدھا کپ		

**ترکیب** ادون کو  $180^{\circ}\text{C}$  پر آن کر دیں۔ 9" کے سانچے کو کاغذ لگا کر چکنا کر لیں۔ چینی اور مکھن پھینٹ لیں اور پھر انڈا ملا دیں اور خوب پھینٹ لیں۔ اب میدہ، کوکو وغیرہ ملا کر ساتھ دودھ بھی ملاتے جائیں۔ گرم پانی میں چوتھائی چائے کا چمچ میٹھا سوڈا ملا کر کیک کے مرکب میں ڈال دیں۔ مرکب کو سانچے میں ڈال کر 35-40 منٹ تک بیک کر کے ٹیسٹ کر لیں، اگر تیار ہو گیا ہے تو چند منٹ سانچے میں رکھنے کے بعد پلٹ لیں۔ کریم کو خوب پھینٹ کر اس میں ایک چمچ کوکو ملا کر کیک پر پھیلا دیں اور درمیان میں چار اسٹرابیریز (strawberries) سجادیں۔



## ہاٹ ملک کیک

### اجزاء

چینی ایک کپ	میدہ ایک کپ
دودھ آدھا کپ	ایک چائے والا چمچ بیکنگ پاؤڈر
مکھن دو کھانے والے چمچ (تقریباً دو اونس)	انڈے دو عدد

### ترکیب

میدہ اور بیکنگ پاؤڈر چھان لیں۔ ایک پیالے میں انڈوں کو ڈال کر بجلی کے مکر سے خوب پھینٹ کر جھاگ بنا لیں پھر آہستہ آہستہ چینی ملا تے ہوئے مزید پھینٹ لیں۔ دودھ میں مکھن ڈال کر اتنا گرم کریں کہ مکھن پگھل جائے تو آئینج بند کر دیں۔ انڈوں اور چینی کے مرکب میں میڈہ ملا تے جائیں اور ہلکی سپیڈ پر پھینٹ لیں جب میڈہ حل ہو جائے تو اب مکھن والا دودھ بھی ملا دیں۔

ایک 9" x 9" کے دوانچے اونچے کناروں والے کیک پن کو چکنائی لگا کر یہ مرکب ڈال دیں۔ اوون کو 350°F پر گرم کر کے پہلے سے تیار رکھیں اور کیک کو 20 سے 25 منٹ یا پھر اتنی دیر تک کہ کیک تیار ہو جائے بیک کر لیں۔ آسان اور سادہ سا یہ کیک گھر میں بچوں کو بنا کر دینے کے لئے اچھا ہے۔

## پائن اپیل کریم کیک

### اجزاء

ایک کھانے کا ہموار چمچ کارن فلور	چار عدد انڈے
ایک کھانے کا چمچ انناس کا جوس (ڈبے والا)	3/4 کپ چینی
چند قطرے انناس کا سس	ایک کپ میدہ
9" کا گول سانچہ کاغذ اور چکنائی لگا ہوا	ایک چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر

### ترکیب

دونوں انڈوں کو اتنا پھینٹیں کہ خوب پھول جائیں اور پھر بہت آہستہ آہستہ اور تھوڑی تھوڑی کر کے چینی ملاتے ہوئے دس منٹ تک پھینٹیں۔

میدہ، بیکنگ پاؤڈر اور کارن فلور ملا کر تین بار چھان لیں۔ بہت آہستگی سے تھوڑا تھوڑا کر کے لکڑی کے چمچ کے ساتھ میدہ ملا کر مکس کریں، زیادہ سخت ہاتھ لگانے سے جھاگ بیٹھ جائے گی اور کیک پھولے گا نہیں۔

جوس ڈال کر ہلکے ہاتھ سے ملادیں اور سانچے میں ڈال کر پہلے سے گرم شدہ اوون میں  $160^{\circ}\text{C}$  پر تقریباً 35 سے 40 منٹ تک بیک کریں۔ پہلے صرف نیچے کی راڈ آن کریں۔ جب کیک خوب پھول جائے تو آخری پندرہ منٹ اوپر کی راڈ بھی آن کر دیں۔ کاغذ اتار کر ٹھنڈا ہونے رکھ دیں۔

ایک کپ تازہ کریم کو خوب پھینٹ کر دو کھانے کے چمچ آئسنگ شوگر ملادیں، یہ سخت ہونا چاہیے۔ کیک کو آدھا آدھا کر لیں۔ انناس کے چھلے ڈبے میں سے نکال کر باریک کاٹ لیں۔

کٹے ہوئے کیک پر ڈبے کا آدھا جوس پھیلا دیں اور پھر کریم کی ایک تہ لگا کر اوپر انناس چھڑک دیں اب کیک کا دوسرا حصہ اوپر رکھیں اور اس پر بھی جوس ڈال دیں پھر چاروں طرف اور سطح پر کریم لگا دیں۔ سطح پر انناس کے چھلے رکھ کر اس کے ہر سوراخ میں ایک ایک لال چیری سجا دیں اب ٹھنڈا کرنے کے لئے کیک کو فریج میں رکھ دیں۔

## آئس کریم کیک

(Ice Cream Cake)

اجزاء:

آئس کریم	۱ لٹر	سادہ کیک	۲ پاؤنڈ کا تقریباً	کریم	اپیکٹ
پسی ہوئی چینی	۱/۲ کپ	ونیلا ایسنس	اچائے کا چمچ	میٹھا رنگ	چند قطرے (سرخ یا پیلا)
بادام پستہ	حسب ضرورت				
ترکیب:					

- کریم کے پیکٹ کو ٹھنڈا کر کے خوب پھینٹ لیں تاکہ خوب پھول جائے۔
- اس میں چینی اور ایسنس ملا لیں۔ کیک درمیان سے کاٹ لیں۔ ایک حصے پر آئس کریم کاٹ کر ڈال دیں۔
- دوسرا حصہ اوپر رکھ دیں۔ چاروں طرف سے برابر کر لیں۔
- اب اس کیک کے اوپر اور چاروں طرف تیار شدہ کریم لگا کر اوپر بادام پستہ چھڑک دیں۔



## سٹرابیری چیز کیک

اسٹرابیری آدھا کلو، کانچ چیز دو پیالی، فریش کریم دو پیالی، دہی ایک پیالی، چینی دو پیالی، جیلائن پاؤڈر دو کھانے کے چمچ، لیموں کا رس ایک کھانے کا چمچ، سادہ کیک حسب ضرورت۔

میں سے کیک کو آسانی سے نکالا جاسکے۔ اس سانچے میں سادہ کیک کی ایک انچ موٹی تہہ لگالیں۔ جیلائن پاؤڈر میں لیموں کا رس اور ایک چمچ پانی ڈال کر اچھی طرح ملائیں اور کسی چھوٹے برتن میں ڈال کر ابلتے ہوئے پانی پر پکائیں۔ یکجان ہونے پر چولہے سے اتار

ترکیب: کیک بنانے والا ایسا سانچا لیں جس



لیں۔ اسٹرابیری کو چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں (تھوڑی سی اوپر سے سجانے کے لیے بچالیں) اور تین سے چار کھانے کے چمچ پانی ڈال کر ڈھک کر پکنے کے لیے رکھ دیں۔ چار سے پانچ منٹ پکا کر چولہے سے اتار لیں اور ٹھنڈی ہونے پر بلینڈر میں بلینڈ کر لیں۔ اسی بلینڈر میں کانچ چیز، کریم اور چینی کو ڈال کر اتنی دیر بلینڈ کریں کہ چینی اچھی طرح مکس ہو جائے۔ پھر اس میں دہی اور جیلائن مکسچر شامل کر دیں اور دو سے تین منٹ بلینڈ کر لیں۔ اس مکسچر کو سادہ کیک لگے ہوئے ٹن میں ڈال کر اچھی طرح سطح کو ہموار کر لیں اور ٹھنڈا ہونے کے لیے فریزر میں رکھ دیں۔

## ونیلا سینڈکیک

اشیاء

میدہ۔۔۔آدھا کپ	کارن فلور۔۔۔1/3 کپ
ونیلا ایسنس۔۔۔ایک چائے کے چمچ	بیکنگ پاؤڈر۔۔۔ایک چائے کے چمچ
کیسٹر شوگر۔۔۔چھ اونس	انڈے۔۔۔تین عدد
چاول کا آٹا۔۔۔1/3 کپ	مکھن۔۔۔چھ اونس
آکنگ شوگر۔۔۔چھڑکنے کے لئے	دودھ۔۔۔1/4 کپ

ترکیب

ایک پیالے میں مکھن، کیسٹر شوگر و نیلا ایسنس، انڈے، میڈہ، کارن فلور، چاول کا آٹا، بیکنگ پاؤڈر اور دودھ ڈال کر ہلکی سپیڈ سے بیٹ کریں۔ پھر بیٹر کی سپیڈ تیز کر کے مزید پھیٹ لیں یہاں تک کہ اس کا رنگ تبدیل ہو جائے۔ اب اسے پین میں ڈال کر 180 ڈگری درجہ حرارت پر 40 منٹ کے لئے اوون میں بیک کر لیں۔ پھر اسے نکال کر ٹھنڈا ہونے دیں اور پھر آکنگ شوگر چھڑک کر پیش کریں۔

## Chocolate Cookies چاکلیٹ کوکیز

اشیاء

انڈا -- 1

مکھن -- 300 گرام

چینی -- 250 گرام

نمک -- 1 چمکی

بیلنگ پاؤڈر -- 1/2 چائے کا چمچ

PakStatus.com کا چمچ

کوکو پاؤڈر -- 1/2 کپ

مکھن -- 2 کھانے کا چمچ

لال آٹا -- 450 گرام

چاکلیٹ چپس -- 1 کپ



## ونیلا سینڈکیک

اشیاء

میدہ۔۔۔ آدھا کپ	کارن فلور۔۔۔ 1/3 کپ
ونیلا ایسنس۔۔۔ ایک چائے کے چمچ	بیکنگ پاؤڈر۔۔۔ ایک چائے کے چمچ
کیسٹر شوگر۔۔۔ چھ اونس	انڈے۔۔۔ تین عدد
چاول کا آٹا۔۔۔ 1/3 کپ	مکھن۔۔۔ چھ اونس
آکنگ شوگر۔۔۔ چھڑکنے کے لئے	دودھ۔۔۔ 1/4 کپ

ترکیب

ایک پیالے میں مکھن، کیسٹر شوگر و نیلا ایسنس، انڈے، میڈہ، کارن فلور، چاول کا آٹا، بیکنگ پاؤڈر اور دودھ ڈال کر ہلکی سپیڈ سے بیٹ کریں۔ پھر بیٹر کی سپیڈ تیز کر کے مزید پھینٹ لیں یہاں تک کہ اس کا رنگ تبدیل ہو جائے۔ اب اسے پین میں ڈال کر 180 ڈگری درجہ حرارت پر 40 منٹ کے لئے اوون میں بیک کر لیں۔ پھر اسے نکال کر ٹھنڈا ہونے دیں اور پھر آکنگ شوگر چھڑک کر پیش کریں۔

## چاکلیٹ موس کیک

اجزاء: سبج کے لیے اجزاء؛ انڈے دو عدد، کاسٹر شوگر دو اونس، میدہ ڈیڑھ اونس، کوکو پاؤڈر آدھا اونس، بیکنگ پاؤڈر ایک چوتھائی چائے کا چمچ، وینلا -سنس آدھا چائے کا چمچ، فلنگ کے لیے، انڈے تین عدد، پسی چینی دو سو گرام، چاکلیٹ دو سو گرام، پھینٹی ہوئی فریش کریم دو سو گرام، جیلیٹن پاؤڈر ڈیڑھ کھانے کا چمچ

ترکیب: ایک پیالے میں انڈے اور کاسٹر شوگر ڈال کر اچھی طرح بیٹ کریں۔ اس میں وینلا -سنس شامل کریں اور مزید پھینٹیں۔ الگ سے میدہ، کوکو پاؤڈر اور بیکنگ پاؤڈر کو چھان لیں۔ اس کو انڈوں کی آمیزے



میں ڈال کر آہستہ آہستہ فولڈ کریں۔ اب اس آمیزے کو گرلیں کیے ہوئے آٹھ انچ کے گول کیک پن میں ڈال دیں اور پہلے سے ایک سو اسی ڈگری تک گرم اوون میں پچیس منٹ بیک کریں۔ اب اسے اوون سے نکال کر ٹھنڈا کریں اور دو سلاٹس میں کاٹ لیں۔ ایک پیالے میں تین انڈے اور پسی چینی ڈال کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اس میں چاکلیٹ کو پگھلا کر شامل کریں اور اچھی طرح مکس کر لیں۔ جیلیٹن پاؤڈر کو گرم میں گھول لیں پھر پھینٹی ہوئی فریش کریم میں ڈال کر فولڈ کریں۔ اس آمیزے کو انڈوں کے آمیزے میں آہستہ آہستہ شامل کریں اور مکس کرتے رہیں۔ اب اس آمیزے کو سبج کے ایک سلاٹس پر ڈال دیں۔ پھر سبج کا دوسرا حصہ رکھ کر جم جانے تک فریز کر دیں۔ فریج سے نکال کر فریش کریم سے سجائیں، تھوڑا سا کوکو پاؤڈر بھی چھڑک دیں۔ آخر میں اسے چاکلیٹ سے سجا کر پیش کریں۔

## چاکلیٹ میکرون کیک

اجزاء			
انڈے	۶ عدد	بیکنگ پاؤڈر	۲ چائے کے چمچ
چینی	۶ کھانے کے چمچ	ونیلا-سینس	۱/۲ چائے کا چمچ
میدہ	۳ کھانے کے چمچ	دودھ	۲-۱ کھانے کے چمچ
کو کو پاؤڈر	۳ کھانے کے چمچ		
ترکیب			

اوون کو پہلے سے گیس مارک ۵ یا ۱۹۰ سینٹی گریڈ پر گرم کر لیں۔ ۱۸ انچ کے گول کیک کے ٹن کو ہلکی سی چکنائی لگا لیں۔ میڈہ، کو کو پاؤڈر اور بیکنگ پاؤڈر کو چھان کر ملا لیں۔ انڈے میں چینی ملا کر اتنا پھینٹیں کہ وہ گاڑھا ہو جائے۔ اب اس میں وینلا-سینس ملا کر آہستہ آہستہ باقی اجزا بھی شامل کر دیں اور پھر دودھ ملائیں۔ اس آمیزے کو اوون کے درمیانے حصے میں ۲۵-۳۰ منٹ تک بیک کریں۔ اس کے بعد اسے سانچے سے نکال کر وائر ریک پر ٹھنڈا کر لیں اور اسے ۳ تہوں میں کاٹ لیں۔



## چاکلیٹ موس کیک

اجزاء۔

چاکلیٹ اسفنج کیک - 2 انڈوں کا بنا ہوا

چاکلیٹ موس

سپرنگ فوم کیک پن

چاکلیٹ موس کیلئے اجزاء۔

کوکنگ چاکلیٹ - 200 گرام  
آئسنگ شوگر - 2 کھانے کے چمچ  
جیلاٹن پاؤڈر - 1½ کھانے کا چمچ  
پسی ہوئی چینی - 200 گرام یا 1 کپ  
پھینٹی ہوئی کریم - 200 گرام  
کریم - ½ کپ  
انڈے - 3 عدد  
(¼ کپ نیم گرم پانی میں اچھی طرح مکس کر لیں)

ترکیب۔

ایک پیالے میں انڈے ڈال کر بیٹر سے اتنا بیٹ کریں کہ کریم سی بن جائے، پھر آہستہ آہستہ پسی ہوئی چینی ڈالتے جائیں اور بیٹ کرتے جائیں، 200 گرام کریم میں آئسنگ شوگر ڈال کر پھینٹ لیں، چاکلیٹ میں ½ کپ کریم ڈال کر پگھلائیں اور پھر مکس کیا ہوا جیلاٹن ڈال لیں۔ اب انڈوں والے آمیزے کو بلکی اسپیڈ پر پھینتے جائیں اور ساتھ ساتھ پگھلی ہوئی چاکلیٹ ڈالتے جائیں، پھر چمچ سے پھینٹی ہوئی کریم ڈال کر فولد کریں اور چاکلیٹ اسفنج کیک کو سپرنگ فوم کیک پن میں رکھ کر اوپر سے موس ڈال کر چار سے چھ گھنٹوں کیلئے فریج میں رکھ دیں جب اچھی طرح سیٹ ہو جائے تو پھینٹی ہوئی کریم کے ساتھ کھانے کیلئے پیش کریں۔

## مائیکرو ویو والا چاکلیٹ کیک

اجزاء۔

- میدہ - 1 کپ  
مکھن - 100 گرام  
بیکنگ پاؤڈر - 1 چائے کا چمچ  
کوکو پاؤڈر - 2 کھانے کے چمچ  
انڈے - 3 عدد  
ونیلا ایسنس - 1/2 چائے کا چمچ  
دودھ - حسب ضرورت  
چینی پسلی ہوئی - 1 کپ

ترکیب -

میدے، بیکنگ پاؤڈر اور کوکو پاؤڈر کو ایک ساتھ چھان لیں، پھر ایک پیالے میں ڈال کر انڈے، مکھن، چینی اور وینلا ایسنس ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں اگر ضرورت سمجھیں تو دودھ ڈال لیں۔ اب مائیکرو ویو برتن میں ڈال کر مائیکرو ویو میں ہائی سپیڈ پر رکھ کر 5 منٹ کیلئے پکائیں، جب آپ دیکھیں کہ کیک پھول کر اوپر آگیا ہے تو نکال لیں اور پلیٹ میں ڈال کر جس طرح چاہیں سجا کر کھانے کیلئے پیش کر سکتے ہیں۔



## Gossip.pk

اجزاء:

میدہ	1 کپ
بیکنگ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ
نمک	1 چمکی
مکھن	1/2 کپ
انڈے	3 عدد
باریک پیسی چینی	3/4 کپ
ونیلا ایسنس	1 چائے کا چمچ
زر دے کارنگ	چند قطرے

ترکیب:

1 کپ میڈے کو 1 چمکی نمک اور 1 چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر کے ساتھ چھائیں اور ایک طرف رکھ دیں۔ ایک پیالے میں 1/2 کپ مکھن اور 3/4 کاسر شوگر ڈال کر اچھی طرح پھیٹیں۔ پھر چند قطرے زردے کے رنگ ڈال کر مکس کریں۔ اب باری باری 3 انڈے شامل کریں اور اچھی طرح پھیٹیں۔ پھر میڈہ ڈال کر ملائیں اور یک جان کر لیں۔ آخر میں 1 چائے کا چمچ وینلا ایسنس ڈال دیں۔ اب ہیکس کو 7x11 انچ کے گرہیں کیے ہیں میں ڈال کر پہلے سے 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر گرم کیے اودن میں 15 سے 20 منٹ بیک کر لیں۔ اب ایک کو نکال کر غلط کر لیں اور پھر تیز چھری کی مدد سے اسزہیں میں کاٹ لیں۔ پھر اسزہیں کو بیک شیٹ پر رکھ کر 150 ڈگری پر سینٹی گریڈ پر 15 منٹ بیک کریں۔ پھر کٹے ایک سو کو پلٹ کر دوبارہ 150 ڈگری پر 15 منٹ کے لیے بیک کر کے گولڈن براؤن کر لیں۔ واٹر پک پر غلط کر لیں اور اسزہیں کنٹینر میں اسٹور کریں۔



Broadcast Date: April 04, 2014  
Recipe Code: FDS 1919, Send to 9486



## فردنی اسٹیک

### ترکیب:

ایک آٹھ پائے کے لیے یا 4 سے 4 حصے اور 4 اونس  
کاسٹر شوگر ڈال کر بیٹ کر لیں، ٹٹلی ہو جائے تو 1 چائے کا چمچ ونیلا  
ایسنس، 4 اونس میدہ اور 1 چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر ڈال کر ڈال  
کر لیں۔

اس کے بعد کر لیں کہ ہوئے ایک مولڈ میں ڈال کر 180 ڈگری  
سینٹی گریڈ تک گرم اوون میں 15 سے 20 منٹ بیک کر لیں۔  
پھر اوون سے نکالیں اور جالی پر رکھ کے ٹھنڈا ہونے دیں۔

اس کے بعد درمیان سے دو ٹکڑوں میں کاٹ لیں، ایک ٹکڑے پر  
فروٹ سیرپ یا دودھ پھیلا کر ڈالیں۔

اس کے بعد 1 کین فروٹ کوئٹل اور 1 کپ کریم پھیلائیں۔  
اوپر سے ایک کا دوسرا ٹکڑا رکھ دیں۔  
پھر مزید فریش کریم سے گارنش کر لیں۔

4 عدد

4 اونس

1 چائے کا چمچ

4 اونس

1 چائے کا چمچ

1 کین

1 کپ

گارنش کے لیے

ایک پر لگانے کے لیے

اجزاء:

انڈے

میدہ

بیکنگ پاؤڈر

کاسٹر شوگر

ونیلا ایسنس

فلنگ کے اجزاء:

فروٹ کوئٹل

کریم

ایکسٹرافریش کریم

فروٹ سیرپ یا دودھ



01-January-2013



## زیر ایک

اجزاء:

میدہ 300 گرام

انڈے 4 عدد

پسی چینی 250 گرام

تیل 250 ملی لیٹر

دودھ 250 ملی لیٹر

ونیلا ایسنس 1/4 چائے کا چمچ

بیکنگ پاؤڈر 1 کھانے کا چمچ

کوکو پاؤڈر 3 کھانے کے چمچ

ترکیب:

سب سے پہلے 9 انچ کے کیک پین کو گریس کر کے بڑھاپہ لگا دیں۔  
اوون کو پہلے سے 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر گرم ہونے کے لیے رکھ دیں۔

پیالے میں 4 عدد انڈے اور 250 گرام پسی چینی ڈال کر اچھی طرح بیٹ کریں۔ پھر 250 ملی لیٹر تیل، 250 ملی لیٹر دودھ اور 1/4 چائے کا چمچ وینلا ایسنس بھی شامل کریں، اچھی طرح بیٹ کر لیں۔

الگ سے 300 گرام میڈ اور 1 کھانے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر چھان لیں، پھر اسے تھوڑا تھوڑا کر کے انڈوں کے آمیزے میں شامل کرتے رہیں اور فولڈ کریں۔

اب بیڑ کو دو حصوں میں تقسیم کریں، ایک حصے کو ایسے ہی رہنے دیں اور دوسرے حصے میں 3 کھانے کے چمچ کوکو پاؤڈر کس کر لیں۔

اب دونوں بیڑ کو ایک ساتھ گریس کیے ہوئے پین میں ڈالیں کہ یہ ساتھ میں کناروں تک پھیل جائیں۔

اب اسے آہستہ سے اٹھا کر اوون میں رکھ دیں، پھر 180 ڈگری سینٹی گریڈ تک گرم اوون میں 30 سے 40 منٹ بیک کر لیں۔

بیک ہو جانے تو اوون سے نکالیں، جالی پر رکھ کے ٹھنڈا کریں، سلاسر میں کاٹیں اور آئسنگ شوگر چمڑک کے سرو کریں۔

05-Dec-2012





ایزاء

دودھ ---- آدھا کلو

انڈے ---- چھ عدد

شکر ---- 4+4 چمچ

پانی ---- تین چمچ

فریش کریم ---- دو کھانے کے چمچ

ترکیب

آدھا کلو دودھ میں انڈوں کو پھینٹ لیں۔ اس میں چار کھانے کے چمچ چینی شامل کر دیں۔ اس کے بعد کیرامل کے سانچے میں چار کھانے کے چمچ چینی اور تین کھانے کے چمچ پانی ڈال کر چولہے پر پکائیں یہاں تک کہ چینی جلنا شروع ہو جائے۔ جب چینی جل کر براؤن رنگ کی ہو جائے تو اس کو اچھی طرح سے گھما کر سانچے کے پینڈے میں پھیلا لیں۔ اس کے بعد اس کو ٹھنڈا ہونے دیں۔ فریج میں جب یہ آمیزہ ٹھنڈا ہو جائے تو اس میں دودھ کا آمیزہ یعنی کسٹرڈ شامل کر دیں اور اسے اوون میں 180 ڈگری پر پندرہ سے بیس منٹ کے لیے رکھ دیں۔ جب اس کے اوپر کا رنگ براؤن ہونے لگے تو اسے نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔ پھر اس کو سانچے سے پلٹ کر نکال لیں۔



## پین کیک

اجزاء:

میدہ 2 کپ، چینی ایک کپ، دودھ  
ایک کپ، بیکنگ پاؤڈر 1/2 چائے کا

چمچ، تیل حسب

ضرورت، مکھن 2

کھانے کے چمچ، انڈے

2 عدد، وینلا اسنس چند

قطرے، شہد حسب ذائقہ۔

توکیب:

میدہ کو اچھی طرح بیکنگ

پاؤڈر کے ساتھ ملا کر

چھان لیں۔ اب اس میں

چینی، دودھ، انڈے،

مکھن اور وینلا اسنس

شامل کر کے اتنا کم

کریں کہ یکجا ہو جائے۔

اب ایک نان اسٹک پین میں تھوڑا سا تیل گرم  
کریں اور یہی میدہ پین میں ڈال دیں، سنہرا  
ہو جانے پر دوسری طرف سے بھی سیک لیں۔  
اسی طرح تمام پین کیک تیار کریں۔ اوپر سے  
مکھن کے ساتھ گلیز کر کے گرم چائے کے  
ساتھ پیش کریں۔



## ایزی پاؤنڈکیک

ہیکنگ پاؤڈر حسب ذائقہ  
میدہ قہن کپ، دودھ ڈیڑھ کپ  
ونیلہ ایسنس ایک چائے کا چمچ  
آئسنگ شوگر چھڑکنے کیلئے

اجزاء:-  
کھن آٹھ اونس  
چینی دو کپ  
انڈے چار عدد  
ترکیب:-

اوون کو 180 سینٹی گریڈ پر گرم کریں۔ کھن اور چینی کو اچھی طرح پھیٹ لیں یہاں تک کہ یہ قلعی ہو جائے، پھر اس میں وونیلہ ایسنس شامل کریں اور مزید پھیٹیں۔ میدہ اور ہیکنگ پاؤڈر کو چھان لیں۔ کھن کے آمیزے میں ایک ایک کر کے انڈے شامل کریں اور مسلسل بیٹ کرتے رہیں، ساتھ ہی چھنا ہوا میدہ اور دودھ بھی شامل کرتے رہیں۔ آخر میں تمام چھنا ہوا میدہ ڈال کر فولڈ کر لیں۔ اس آمیزے کو گرم کئے ہوئے ہیکنگ پن میں ڈال کر گرم اوون میں پینتا لیس منٹ بیک کر لیں۔ اوون سے نکال کر پانچ منٹ ٹھنڈا کریں۔ پن سے تاروں کی جالی پر نکال کر حسب ضرورت آئسنگ شوگر چھڑکیں اور سرو کریں۔



## کیک کسٹرڈ

اجزاء..... نرم فروٹ کیک: ایک عدد، چینی:  
چار کھانے کے چمچ، کریم: ایک پیکٹ، دودھ: ایک  
لیٹر، کارن فلور: حسب ضرورت، کسٹرڈ پاؤڈر:  
حسب ضرورت، اخروٹ (کٹے ہوئے): ایک  
پیالی انگور: ایک پیالی، اسٹرابری: ایک پیالی، سیب:  
دو عدد، کیلے: چار عدد، چیری: سجاوٹ کیلئے۔

ترکیب..... ایک پتیلی میں دودھ اور چینی ملا کر  
گرم کر لیں۔ اس کے بعد ایک پیالی میں کسٹرڈ  
پاؤڈر اور کارن فلور کا گاڑھا پیسٹ بنالیں اور اسے  
گرم دودھ میں ڈال دیں۔ کسٹرڈ دودھ میں شامل  
کرتے وقت مسلسل چمچہ چلاتی رہیں۔ جب کسٹرڈ  
گاڑھا ہو جائے تو اسے ٹھنڈا ہونے کیلئے چھوڑ  
دیں۔ اسٹرابری، کیلے اور سیب کاٹ لیں۔ کیک  
کے بھی چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ پھر سرونگ  
ڈش میں پہلے کیک کے ٹکڑے ڈالیں، ساتھ میں

کٹے ہوئے پھل، انگور، اخروٹ اور کریم شامل کر  
کے ایک تہہ بچھائیں اور پھر اوپر سے کسٹرڈ ڈالیں،  
اسی طرح تہہ بہ تہہ کیک اور فروٹ کی تہہ بچھائیں۔  
آخر میں کریم، چیری اور دیگر پھلوں سے سجا کر ٹھنڈا  
کرنے کیلئے فریج میں رکھ دیں۔





## نوڈلز کا کیک

### اجزاء

نوڈلز دو پکٹ (چکن فلیور)  
نمک اور سیاہ مرچ، حسب ذائقہ  
تیل تیلنے کے لئے

انڈے چھ عدد  
مرغی یا بیف کا قیمہ 250 گرام  
ہر ادھیا آدھا کپ

### ترکیب

تھوڑا سا تیل گرم کر کے ایک چھوٹی پیاز کاٹ کر فرائی کریں۔ براؤن ہونے پر قیمہ ڈال دیں۔ قدرے بھوننے کے بعد تھوڑا سا اورک و لہسن پیس کر ڈالیں۔ قیمے کا پانی خشک ہو جائے تو آٹھ بند کر کے آدھا ادھیا ملا دیں۔ ہلکا سا نمک و سیاہ مرچ ملا لیں۔ انڈے پھینٹ لیں۔ نوڈلز اُبال کر پانی ٹھوڑا دیں اور ٹھنڈی ہونے پر انڈوں میں ملا دیں، ساتھ ہی نوڈلز سے نکلنے والا مصالحہ بھی ملا دیں۔ کھلے فرائی پن میں دو چمچ تیل گرم کر کے انڈوں کا آدھا آمیزہ ڈالیں۔ اُن پر بھنا ہوا قیمہ ڈال دیں۔ نیچے سے سیٹ ہو جائے تو ہتھلیا آدھا آمیزہ ڈال دیں۔ قدرے سیٹ ہونے پر پلیٹ رکھ کر کیک کو پلیٹ کر دوبارہ پن میں سرکا دیں اور کیک کا دوسرا حصہ بھی حل کر سرخ کر لیں۔ پلیٹ میں نکالیں اور کیک کی طرح چھ یا آٹھ ٹکون حصوں میں کاٹ کر بچوں کو دیں۔ منفرد کیک کو وہ یقیناً پسند کریں گے اور سکول لے جانے کی بھی فرمائش کریں گے۔

## بلیک فارسٹ کیک

چاکلیٹ اسفنج کیلئے اجزاء۔

میدہ - 3 اونس یا 75 گرام  
بیکنگ پاؤڈر - 1 چائے کا چمچ

انڈے - 4 عدد  
کوکو پاؤڈر - 1 اونس یا 25 گرام  
چینی - 100 گرام  
ونیلا - سنس - 1 چائے کا چمچ

ترکیب۔

ایک پیالے میں انڈے ڈال کر اتنا پھینٹیں کہ انڈے ذرا پھول جائیں پھر ساتھ ساتھ چینی ڈالتے جائیں اور الیکٹرک مکسر سے اتنا بیت کریں کہ آمیزہ پھول کر ڈبل ہو جائے، ساتھ ہی وینلا - سنس بھی ڈال دیں۔ (میدہ، بیکنگ پاؤڈر اور کوکو پاؤڈر ایک ساتھ چھان لیں)۔ پھر میدہ ڈال کر چمچ سے ہلکے ہاتھوں سے فولڈ کریں۔ اب اس مکسر کو "8 کے کیک پن میں ڈال کر  $180^{\circ}\text{C}$  اور Gas مارک 4 پہ پہلے سے گرم کئے اوون میں 20 سے 25 منٹ کیلئے بیک کر لیں۔ بیک ہو جائے تو اچھی طرح ٹھنڈا کر کے کیک کو دو حصوں میں کاٹ کر پائن اپل سیرپ سے نرم کر لیں، پھر کریم اور پائن اپل مکس کو کیک کے ایک حصے پر لگا کر اوپر دوسرا حصہ دکھ کر کیک کو چاروں طرف سے سجا کر چیریز اور چاکلیٹ سے سجائیں۔



## فروت کیک

اجزاء:- میدہ بہت اعلیٰ قسم آدھ پاؤ، چینی آدھ پاؤ، انڈے چھ عدد، بیکنگ پاؤڈر، ایک تولہ کشمش آدھ پاؤ، وینلا ایسنس حسب ضرورت، کھن آدھ پاؤ، بیکنگ پورٹو کاغذ حسب ضرورت۔  
تحرکیب:- چینی کو باریک کر لیں اور چینی میں سے چھان لیں اب اس میں کھن آدھ پاؤ سے خوب ملائیں۔ انڈے توڑ کر کھلے برتن میں سفیدی اور زردی علیحدہ علیحدہ آٹا چھینٹیں کہ سب جھاگ ہو جائے۔

میدہ میں بیکنگ پاؤڈر خوب ملائیں اور اسے بار بار چھانیں اب اس میں کھن اور چینی ملائیں اور آٹا چھچھے سے ملائیں کہ ایک جان ہو جائے پھر اس میں انڈوں کی زردی ملائیں اور پھر سفیدی کی جھاگ یعنی کہ سفیدی جو کہ جھاگ کی صورت میں ہوگی ملا کر ان سب کو آٹا چھینٹیں کہ سب یکجان ہو جائیں۔ اب اس میں کشمش صاف کر کے دھو کر ملا دیں اور کیک کا سا پنڈ لے کر اس میں بیکنگ پیپر چاروں طرف اور پیچھے میں لگا دیں اور کاغذ کے اوپر ذرا سا کھن چھڑائی اور تیار شدہ قوام میں ایسنس ملا کر اس میں ڈال دیں۔  
تنور ڈاؤن میں رکھ کر پکالیں۔ ایک گھنٹہ کے بعد نکلے ہوئے رنگ نکال لیں۔



# بلیک کیک

اشیاء:

ترکیب:

بٹر 100 گرام، چینی پسی ہوئی 100 گرام، چینی پسی ہوئی 100 گرام، میڈہ 150 گرام، پانی ایک کپ، چار عدد، پاؤڈر 3 چائے کے چمچ، کوکو پاؤڈر 4 کھانے اچھی طرح خل ہوئے، اب بیکنگ پاؤڈر اور کوکو پاؤڈر کو میڈے میں ملا لیں۔ اس میں پھینٹی کے چمچ

ہوئی انڈوں کی سفیدی آہستہ آہستہ گھول لیں، اب پانی ملا کر لکڑی کے چمچ سے ان سب کو اچھی طرح مکس کر لیں، بٹر کو پگھلا کر تھوڑا ٹھنڈا کریں اور جمنے سے پہلے میڈے کے مکسچر میں ملا لیں، کیک کے سانچے یعنی بیکنگ ڈش میں بٹر کا لیپ کریں اور تیار شدہ کیک کا مکسچر اس میں انڈیل دیں۔ خالی اوون کو 180C پر 25 منٹ تک گرم کر کے اسی درجہ حرارت پر کیک کو 10 منٹ تک بیک کر لیں۔ جب کیک پھول جائے تو اوون کا درجہ حرارت کم کر کے 120 سینٹی گریڈ کر لیں اور کیک کو مزید 30 منٹ تک بیک کریں۔ اب کیک کو سانچے سے نکال لیں اور ٹھنڈا ہونے کے بعد اسے درمیان سے برابر تہوں میں کاٹ لیں۔ اپنی مرضی سے پھلوں یا چاکلیٹ کے ساتھ گارنیشنگ کریں۔



اجزاء۔  
کریم اپکٹ چینی پس ہوئی ۱/۴ اکپ پائُن اپل ایک چھوٹاٹن  
ترکیب:

کیک کے دونوں حصوں کے اوپر پائُن اپل کا تھوڑا تھوڑا سیرپ ڈال دیں۔

کریم ٹھنڈی کر کے پھینٹ لیں اور اس میں چینی ملا لیں۔

پائُن اپل کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے کریم میں ملا لیں۔

کیک کے ایک حصے پر کریم لگائیں اور دوسرا حصہ اوپر رکھ کر باقی کریم ایک کے چاروں طرف اچھی طرح لگالیں۔

پائُن اپل کیک تیار ہے۔

## آئس کریم کیک

اجزاء

اسفنج کیک ایک عدد

آئس کریم حسب ضرورت

دوانڈوں کی سفیدیاں

ترکیب

اسفنج کیک بنا کر اسے اندر سے اس طرح خالی کر لیں کہ پیالہ سا بن جائے۔ اطراف میں دوانچ موٹائی دیواریں اور پیندا چھوڑ کر باقی تمام کیک چھری کی مدد سے نکال کر کیک میں آئس کریم بھر دیں اور اسے فریژر میں رکھ دیں۔ دوانڈوں کی سفیدیاں خوب پھینٹ کر دوانس چینی ملا کر جھاگ کو قدرے سخت کر لیں اور اسے کیک کے اوپر چچ بھر بھر کر ڈالیں۔

گرم ادون میں چند منٹ رکھ کر سفیدیوں کو گولڈن براؤن کر کے کیک کو فوراً دوبارہ فریژر میں رکھ دیں۔ اس آئس کریم کیک کو سویٹ ڈش کے طور پر پیش کیا جاسکتا ہے۔



## کولڈ کیک

اجزاء

بسکٹ کارول	ایک عدد	انڈے	دو عدد
مارجرین یا مکھن	دواونس	بادام دہستہ	حسب پسند
کوکو پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ	مایونیز	آدھا کپ
چینی	دو کھانے کے چمچ		



## ترکیب

ایک پتلی میں پانی لبال لیں پھر ایک چھوٹے ساس پن میں مکھن ڈال کر گرم پانی کے اوپر رکھ کر پکائیں۔ جب کسٹر ڈی طرح ہو جائے تو پانی پر سے ہٹالیں۔ اور مایونیز و خشک موہ جات ملا دیں بسکٹ توڑ کر تین تین حصوں میں کر لیں۔ اور ان سب کو کسٹر ڈی میں ملا دیں۔ دو کلو چینی یا کاربن فلیکس والا خالی پوٹیشن بیک لے کر اس میں یہ مرکب ڈالیں۔ اور لفافے کو دوبارہ باکر اس مرکب کو رول کی طرح نیچے کی جانب کر لیں اب لفافے میں رول کر کے فریزر میں اتنی دیر رکھیں۔ کہ جم جائے۔ جب مجمد ہو جائے تو نکال کر لفافہ کاٹ کر الگ کر دیں۔ اور اس رول کو تیز چھری سے آدھا کچھ یا قدرے کم موٹے قلعے کاٹ کر پلیٹ میں رکھیں۔ بہت خوبصورت کیک تیار ہے۔ کافی یا چائے کیساتھ پیش کریں بقیہ کیک کو دوبارہ فریزر میں رکھ دیں۔

آئنگ کیلئے۔

اجزاء۔

فریش کریم - 500 گرام      چینی - حسب ذائقہ      کوکوپاؤڈر - 4 کھانے کے چمچے

ترکیب۔

سب سے پہلے کریم اور حسب ذائقہ چینی کو اچھی طرح مکس کریں الیکٹرک مکسر سے سفید برف کی طرح بن جائے۔ پھر کوکوپاؤڈر مکس کر کے کیک کے ایک حصے پہ لگائیں اب کیک کا دوسرا حصہ اوپر رکھ کر پھر کریم والا آمیزہ لگائیں اور سارے کیک کو کریم سے سجا کر اپنی پسند کی ڈیکوریشن کر لیں۔

# پائن اپل کریم کیک

ترکیب:

آئینہ بنانے کے لیے 4 عدد انڈے اور 4 اونس کاسٹر شوگر کھاتا  
پیشین کردہ لائٹ اور فلفی ہو جائے۔ اب اس میں 1 چائے کا چمچ  
وینلا ایسنس یا پائن اپل ایسنس ڈال دیں۔ پھر اسے 4 اونس چھنے  
ہوئے میدے اور 1 چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر کے کچھر میں فولد  
کریں اور پہلے سے گرم ادون میں 180c پر 20 منٹ کے لیے  
بیک کر لیں۔ آئینک کے لیے 12 اونس کریم کو پیمینٹ کر اس میں  
12 اونس آئینک شوگر شامل کر دیں۔ اسمبل کے لیے کیک کی لیئر کو  
سرونگ پلیٹر میں سیٹ کر دیں اور 3-4 کھانے کے چمچے فروٹ  
سیرپ ڈال دیں۔ اب اس پر پیمینٹی ہوئی کریم اور پائن اپل چمکس  
بھیلائیں۔ پھر کیک کے دوسرے حصے کے ساتھ اسے گور کریں اور  
دوبارہ فروٹ سیرپ ڈال کر اسے مونسٹ کریں۔ اب کیک کو کریم  
کے ساتھ گور کر کے پائن اپل اور چیرے کے ساتھ سرو کریں۔

اجزاء:  
انڈے  
میدہ  
بیکنگ پاؤڈر  
کاسٹر شوگر  
وینلا ایسنس یا پائن اپل ایسنس  
آئینک کے اجزاء:  
پیمینٹی ہوئی کریم  
آئینک شوگر  
پائن اپل فٹ پنس  
چیرے



MASALA  
MORNINGS

BROADCAST DATE: 05-FEB-2014





# ایزی کیک مکس

اجزاء:

ماربل کیک مکس 1 پیکٹ

انڈے 2 عدد

دودھ یا پانی 2-3 کھانے کے چمچے

مکھن 1/4 کپ

ترکیب:

ایک باؤل میں 1/4 کپ مکھن پھینٹیں اور باری باری 2 انڈے شامل کر کے اچھی طرح ملائیں۔ اب کوکو پاؤڈر والے مکس میں 2 سے 3 کھانے کے چمچے دودھ یا پانی شامل کریں۔ ونیلا مکس والے آمیزے کو پیڑوں کی شکل میں کوکو پاؤڈر والے آمیزے میں ڈال کر ملائیں، تاکہ ماربل والا ڈیزائن بن جائے۔ تیار آمیزے کو گریس کیے بیکنگ ٹن میں ڈال دیں۔ کیک کو 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم کیے اودن میں 25 سے 30 منٹ بیک کریں۔ بیک کیے کیک کو اودن سے نکال کر 10 منٹ کے لیے جالی پر ٹھنڈا ہونے دیں۔ پھر کیک کو ٹن جالی پر نکالیں اور مکمل ٹھنڈا ہونے دیں۔





## چاکلیٹ کیک

ترکیب:

☆ چاکلیٹ آئنگ بنانے کے لیے 6 اونس بھن کو پیسٹ لیں۔

☆ اب اس میں آہستہ آہستہ 12 اونس آئنگ شوگر، 3 کھانے کے چمچے کوکو پاؤڈر اور 3 کھانے کے چمچے گرم پانی شامل کر کے پیسٹ لیں۔

☆ پھر اس سے کیک کی آئنگ کر کے سرو کریں۔

☆ چاکلیٹ کیک بنانے کے لیے 8 اونس بھن اور 7 اونس کاسٹر شوگر کو پیسٹ لیں، یہاں تک کہ وہ لائٹ اور لٹکی ہو جائے۔

☆ اب اس میں 2 چائے کے چمچے وینلا ایسنس ڈال دیں۔

☆ پھر اس میں 4 عدد انڈے ایک ایک کر کے شامل کریں اور پیسٹ لیں۔

☆ اب 6 اونس میدہ، 2 چائے کے چمچے بیکنگ پاؤڈر اور 2 اونس کوکو پاؤڈر کو چھان کر پیسٹ لیں۔

☆ پھر اس میں آدھا کپ دودھ شامل کر کے فولڈ کر لیں۔

☆ اب دس بائی دس انچ کے چین میں ڈال کر 40 منٹ کے لیے 190°C پر بیک کر لیں۔

☆ آخر میں اسے نکال کر ٹھنڈا کر لیں اور سرو کریں۔

ایزاہ:	
بھن	8 اونس
کاسٹر شوگر	7 اونس
میدہ	6 اونس
کوکو پاؤڈر	2 اونس
بیکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چمچے
وینلا ایسنس	2 چائے کے چمچے
انڈے	4 عدد
دودھ	1/2 کپ
چاکلیٹ آئنگ کے ایزاہ:	
بھن	6 اونس
آئنگ شوگر	12 اونس
کوکو پاؤڈر	3 کھانے کے چمچے
گرم پانی	3 کھانے کے چمچے



MASALA  
MORNINGS

BROADCAST DATE: 4TH OCT 2013



## بمبئی بیکری والا کافی کیک

اجزاء۔

میدہ - 175 گرام

پسی ہوئی چینی - 1 کپ

انڈے - 4 عدد

وینلا اسنس - 1½ چائے کا چمچ

بیکنگ پاؤڈر - 2 چائے کے چمچ

مکھن - 200 گرام

ترکیب۔

سب سے پہلے چینی اور مکھن کو اچھی طرح ایکٹرک پیٹر سے مکس کریں، یہاں تک کہ کریم سی بن جائے، پھر ایک ایک کر کے انڈے اور ایک ایک کھانے کا چمچ خشک آمیزہ بھی ڈالتے جائیں، ساتھ وینلا اسنس ڈال کر اچھی طرح بیٹ کر لیں۔ (میدے اور بیکنگ پاؤڈر کو پہلے سے چھان کر رکھ لیں)۔ اب خشک آمیزہ ڈال کر ہاتھ سے یا چمچ سے مکس کر لیں۔ اب اس مکسچر کو گریس کئے 9" کیک پن میں ڈال کر 180°C اور Gas مارک 4 پر 40 منٹ کے لیے پہلے سے گرم کئے اوون میں بیک کر لیں، جب کیک تیار ہو جائے تو کیک کو مکمل ٹھنڈا کر کے دو حصوں میں کاٹ کر فلنگ والی آئیننگ سے کیک کو سجا لیں۔





# چاکلیٹ مالٹ کیک

ترکیب:

پیلے 1-1/2 کپ میوہ 5 کھانے کے چمچے کو پاؤڈر اور 2 چائے کے چمچے بیکنگ پاؤڈر کو ایک ساتھ چھان لیں۔ اب 16 اونس کھمن 1-1/2 کپ 1-1/2 چائے کا چمچ کھمن 1-1/2 کپ کاسٹر شوگر اور 1-1/2 چائے کا چمچ لیں، یہاں تک کہ وہ فلفلی ہو جائے۔ پھر 6 عدد انڈوں کی سفیدی کو بچھٹیں، یہاں تک کہ وہ اسٹیف ہو جائے۔ اب اس میں انڈوں کی زردی ڈال کر اچھی طرح بچھٹ لیں۔ اس کے بعد انڈوں کے سپر کھمن کے کچھہر میں شامل کر کے اچھی طرح بچھٹ لیں۔ پھر اسے پھلنی ہوئی چاکلیٹ اور کریم کے کچھہر میں کر کے فولڈ کریں۔ آخر میں چھینے ہوئے میوے کو پاؤڈر اور بیکنگ پاؤڈر کو اس میں کس کریں۔ اب اسے 9 انچ کے گرتیں کیے ہوئے سینڈ ویج چین میں ڈالیں اور 180 پر 45 منٹ بیک کریں۔ پھر اسے نکال کر خشک کر لیں۔ اب ایک لیٹر کو ایک ہیٹ پر نکال کر دودھ سے مونسٹ کریں اور اس پر کریم لگا دیں۔ پھر دوسرے کیک کو سینڈ ویج کی طرح لگا کر دودھ سے مونسٹ کریں۔ پھر سائڈ ول اور اوپر کریم سے کوڑ کر کے خشک کر لیں۔ آنگٹ بنانے کے لیے 150 گرام چاکلیٹ کو 1/2 کپ کریم اور 1 کھانے کا چمچ کو پاؤڈر کے ساتھ پھلنیں اور نکال کر خشک کر لیں۔ اب 14 اونس کھمن اور 1/2 کپ آنگٹ شوگر کو بچھٹ لیں۔ پھر اس میں 8 اونس کریم چھڑ اور پچی ہوئی کریم کو ڈال کر فولڈ کریں۔ پھر اس میں چاکلیٹ کا سچر اور 2 چائے کے چمچے مالٹ پاؤڈر وال کر فولڈ کر لیں۔ آخر میں اسے 30 منٹ کے لیے خشک کر کے پھٹیں اور استعمال کریں۔

کیک کے اجزاء:

کھمن 16 اونس  
کاسٹر شوگر 1-1/2 کپ  
وینلا اسنس 1-1/2 چائے کا چمچ  
انڈے 6 عدد  
کوکو پاؤڈر 5 کھانے کے چمچے  
میوہ 1-1/2 کپ  
بیکنگ پاؤڈر 2 چائے کے چمچے  
کوٹنگ چاکلیٹ 4 اونس  
کریم 1/2 کپ  
آنگٹ کے اجزاء:  
کھمن 4 اونس  
کریم چھڑ 8 اونس  
پھلنی ہوئی چاکلیٹ 150 گرام  
آنگٹ شوگر 1/2 کپ  
کوکو پاؤڈر 1 کھانے کا چمچ  
وینلا اسنس 1 چائے کا چمچ  
مالٹ پاؤڈر 2 چائے کے چمچے



MASALA MORNING

BROADCAST DATE: 14- FEB-2014

## مائیکروویو اسپنج کیک

اجزاء۔

میدہ - ایک کپ

بیکنگ پاؤڈر - 1 چائے کا چمچ

چینی - 1/2 کپ

کو کو پاؤڈر - 1 1/2 کھانے کا چمچ

دودھ - 1/2 کپ

BEST TIPS, RECIPES, SOLUTIONS FOR LADIES

ترکیب۔

ایک پیالے میں مکھن اور چینی ڈالیں اور الیکٹرک مکسر سے اتنا مکس کریں کہ کریم کی طرح بن جائے۔ میڈہ، بیکنگ پاؤڈر اور کو کو پاؤڈر کو ایک ساتھ چھان لیں۔ جب مکھن اور چینی یک جان ہو جائیں تو انڈے ڈال کر بیٹ کریں، پھر وینلا ایسنس اور چھنا ہوا میڈہ ڈال کر چمچ سے مکس کریں۔ اب اس مکسر کو کسی بھی مائیکروویو بوش میں ڈال کر تقریباً 8 منٹ کیلئے پکائیں تیار ہو جائیں تو ٹرائفل میں یا کریم اور جام لگا کر کھانے کیلئے پیش کریں۔



# کیلے کی پڈنگ

اجزاء:

کیلے تین یا چار عدد (تھوڑا دودھ ڈال کر گرنڈ کر لیں)

انڈے چار عدد

چینی ایک پاؤ

فروٹ ایسنس چند قطرے

دودھ ایک لیٹر

چھوٹی الائچی دو عدد

پستہ، بادام ہار یک کٹے ہوئے آدھا کپ

انڈوں کو احتیاط سے کوڑ کر ان کی سفیدی اور



زردی الگ الگ کر لیں، پہلے ایک ایک کر کے پھینٹیں پھر ایسنس ملا کر آمیزے کو اکٹھا پھینٹیں، دودھ کو پتیلے میں ڈال کر چولہے پر رکھیں اور پکنے دیں اور اس میں الائچی، چینی اور پستہ بادام وغیرہ ڈال کر کاڑھیں، جب آدھا رہ جائے تو اس میں گرائنڈ کئے ہوئے کیلے ڈال دیں، انڈوں کا ملغوبہ بھی اسی میں ڈالیں اور خوب پھینٹیں کیونکہ آپ ان چیزوں کو جتنا پھینٹیں گی ان کی لذت میں اضافہ ہوگا، اس سارے ملغوبے کو پڈنگ کے سانچے میں ڈالیں۔ دیکھیں میں نصف کے قریب پانی ڈالیں اور سانچے کو یوں اس میں رکھیں کہ آدھا ڈوب رہا ہے اسے چولہے پر چڑھا دیں، پھر سانچے کو مضبوطی سے بند رکھیں اور دیکھیں کو بھی وزن دار ڈھکنے سے ڈھکیں اور آدھے گھنٹے تک دھمی آگے پر پکنے دیں، پڈنگ تیار ہو جائے تو اتار کر ٹھنڈی ہونے دیں اور ڈش میں ڈال کر موسمی پھلوں کے ساتھ پیش کریں۔



## فروٹ کیک

### اجزاء

ونیلا-سینس چند قطرے	میدہ ڈیڑھ کپ (چھ اونس)
نمک آدھا چائے والا چمچ	چینی ایک کپ (آٹھ اونس)
کشمش 2/3 کپ	میٹھا سوڈا ایک چائے والا چمچ
اخروٹ کٹے ہوئے 1/4 کپ	دو چائے والے چمچ مالٹے کے چھلکے
دہی 1/2 کپ	پانی و مکھن آدھا کپ (چار اونس)

### ترکیب

"9 گول سانچے میں گھی لگا کر میدہ چھڑک دیں اور اس پر مزید مکھن لگا کر اخروٹ اور باداموں کی گریاں چھلکے اتار کر سانچے کے پینڈے پر جمادیں۔  
ایک پیالے میں میدہ، چینی، میٹھا سوڈا، نمک، آدھا کپ دہی اور آدھا کپ پانی، آدھا کپ مکھن و دو انڈے ڈال کر پورے تین منٹ تک پھینٹیں اور اگر ہاتھ سے پھینٹ رہے ہیں تو ڈیڑھ سو بار پھینٹیں۔  
اب کشمش، اخروٹ اور شیرے میں پکا ہوا مالٹے کا چھلکا و سینس ڈال کر ملا دیں۔ یہ عمل ہاتھ سے کریں بجلی کی مشین سے نہیں۔

سانچے میں ڈال کر 350°F یا 180°C پر پہلے سے گرم شدہ اوون میں درمیانے فیلف پر رکھ کر 30 منٹ تک بیک کریں۔

تیکا ڈال کر دیکھیں اگر صاف نکلے تو کیک تیار ہے۔

سانچے میں ٹھنڈا ہونے دیں اور سانچے میں ہی کاٹنے کے لئے نشان لگائیں۔

## سپونج کیک

اشیاء

آٹا۔۔۔ آدھا کپ  
مکھن (پگھلا ہوا)۔۔۔ ایک چائے کے چمچ  
کیسٹرشوگر۔۔۔ 125 گرام

کارن فلور۔۔۔ 1/3 کپ  
بیکنگ پاؤڈر۔۔۔ دو چائے کے چمچ  
انڈے۔۔۔ تین عدد  
گرم پانی۔۔۔ دو کھانے کے چمچ

ترکیب

کیسٹرشوگر اور انڈے کی سفیدی کو باؤل میں ڈال کر اچھی طرح پھینٹیں کہ مرکب گاڑھا بن جائے پھر انڈوں کی زردی ملا کر دوبارہ پھینٹیں۔ بیکنگ پاؤڈر، کارن فلور، مکھن، آٹا اور گرم پانی کو اچھی طرح مکس کریں اور انڈوں کے محلول میں ڈال دیں۔ اب کیک کے سانچے میں تھوڑا سا مکھن یا چکنائی والا کاغذ لگا دیں اور سارا آمیزہ اس میں شامل کر کے 170 ڈگری سینٹی گریڈ پراون میں رکھ دیں۔ گولڈن براؤن ہونے پر اوون سے باہر نکال لیں اور دو گھنٹوں تک ٹھنڈا ہونے دیں پھر استعمال کریں۔



# آج کی ڈش

## سپیشل ڈرائی فروٹ کیک

ترکیب:

میدہ دارچینی اور لونگ کو ملا کر چھان لیں۔ کینو اور  
لیموں کے چھلکے کو صاف دھو کر باریک کاٹ لیں اہلتے  
ہوئے پانی میں دو سے تین منٹ اہال کر نکال کر لیں (   
کانٹے سے پہلے اندر سے سفید باریک چھلکا صاف کر

میدہ، ایک پیالی، انڈے، چار عدد، براؤن شوگر،  
ڈیڑھ پیالی، کالی کشمش، دو پیالی، بڑی کشمش، ایک پیالی،  
چیری، آدھی پیالی، بادام کٹے ہوئے، آدھی پیالی، ایک کینو  
کے چھلکے، ایک عدد لیموں کے چھلکے، ایک عدد لیموں کا  
جوس، دو کھانے کے چمچ، دارچینی، آدھا چائے کا چمچ



لیں) دونوں طرح کی کشمش، چیری، بادام اور اہالے ہوئے چھلکوں کو شیرے میں ڈال کر ملا لیں۔ انڈوں کو ہلکا سا پھینٹ  
کر رکھ لیں۔ چینی اور گھی کو ملا کر اچھی طرح مکھنٹیں اور اس میں پھینٹے ہوئے انڈوں میں سے ایک ایک چمچ ڈالتے جائیں۔  
جب انڈے اس میں مکمل طور پر مکس ہو جائیں تو پھر تھوڑا تھوڑا کر کے میڈہ ڈالتے جائیں اور ملاتے جائیں۔ آخر میں اس  
میں شیرے میں ملے ہوئے پھل شامل کریں۔ اوون کو 150c پر بیس منٹ پہلے گرم کر لیں پھر اس کو 100c پر کر کے کیک  
ٹن کو اس میں بیک کرنے رکھ دیں۔ چالیس سے پچاس منٹ بیک کرنے کے بعد ٹوٹھ پک سے چیک کر لیں۔ وہ صاف  
نکل آئے تو کیک کو اوون سے نکال لیں اور اگر تیلی پر زرا سا بھی مکسچر لگا ہو تو دس منٹ مزید بیک کر لیں۔ نکال کر روم ٹمپریچر  
پر مکمل ٹھنڈا کر لیں پھر احتیاط سے ٹن سے نکال لیں۔ بادام اور کاجو کے ساتھ سجا کر پیش کریں۔



## کیک کسٹرڈ

اجزاء..... نرم فروٹ کیک: ایک عدد، چینی:  
چار کھانے کے چمچ، کریم: ایک پیکٹ، دودھ: ایک  
لیٹر، کارن فلور: حسب ضرورت، کسٹرڈ پاؤڈر:  
حسب ضرورت، اخروٹ (کٹے ہوئے): ایک  
پیالی انگور: ایک پیالی، اسٹرابری: ایک پیالی، سیب:  
دو عدد، کیلے: چار عدد، چیری: سجاوٹ کیلئے۔

ترکیب..... ایک پتیلی میں دودھ اور چینی ملا کر  
گرم کر لیں۔ اس کے بعد ایک پیالی میں کسٹرڈ  
پاؤڈر اور کارن فلور کا گاڑھا پیسٹ بنالیں اور اسے  
گرم دودھ میں ڈال دیں۔ کسٹرڈ دودھ میں شامل  
کرتے وقت مسلسل چمچہ چلاتی رہیں۔ جب کسٹرڈ  
گاڑھا ہو جائے تو اسے ٹھنڈا ہونے کیلئے چھوڑ  
دیں۔ اسٹرابری، کیلے اور سیب کاٹ لیں۔ کیک  
کے بھی چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ پھر سرونگ  
ڈش میں پہلے کیک کے ٹکڑے ڈالیں، ساتھ میں

کٹے ہوئے پھل، انگور، اخروٹ اور کریم شامل کر  
کے ایک تہہ بچھائیں اور پھر اوپر سے کسٹرڈ ڈالیں،  
اسی طرح تہہ بہ تہہ کیک اور فروٹ کی تہہ بچھائیں۔  
آخر میں کریم، چیری اور دیگر پھلوں سے سجا کر ٹھنڈا  
کرنے کیلئے فریج میں رکھ دیں۔



LawaOnline.com

## آسان چاکلیٹ کیک

چاکلیٹ کس کو پسند نہیں؟ چاکلیٹ تو بچوں کے ساتھ ساتھ بڑوں کو بھی بہت پسند ہوتے ہیں۔ اس لیے یہ آسان سی ترکیب بھی شامل کر رہی ہوں تاکہ تو عمر بچیاں خود بھی بنا سکیں۔

اجزاء	مقدار	اجزاء	مقدار
کھن	ایک سو پچیس	چینی (باریک شدہ)	3/4 کپ
انڈا	ایک عدد	میدہ	ڈیزہ کپ
بیکنگ پاؤڈر	تین چائے کے چمچ	کوکو پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ
دودھ	چوتھائی کپ	گرم پانی	چوتھائی کپ
تازہ کریم	آدھا کپ		

**ترکیب** اودن کو  $180^{\circ}\text{C}$  پر آن کر دیں۔ 9" کے سانچے کو کاغذ لگا کر چکنا کر لیں۔ چینی اور معصن پھیٹ لیں اور پھر انڈا ملا دیں اور خوب پھیٹ لیں۔ اب میدہ کو کو وغیرہ ملا کر ساتھ دودھ بھی ملا تے جائیں۔ گرم پانی میں چوتھائی چائے کا چمچ میٹھا سوڈا ملا کر کیک کے مرکب میں ڈال دیں۔ مرکب کو سانچے میں ڈال کر 35-40 منٹ تک بیک کر کے ٹیسٹ کر لیں اگر تیار ہو گیا ہے تو چند منٹ سانچے میں رکھنے کے بعد پلٹ لیں۔ کریم کو خوب پھیٹ کر اس میں ایک چمچ کوکو ملا کر کیک پر پھیلا دیں اور درمیان میں چار اسٹرا بریز (strawberries) سجادیں۔

## گاجر کا ایک نمبر ۳

### اجزاء

تین عدد انڈے	ڈیڑھ کپ چینی
دو کپ میدہ	تین کپ کش شدہ گاجریں
ایک کپ کارن آئل	ایک کھانے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر

### ترکیب

انڈے اور چینی خوب پھینٹ لیں، پھر آہستہ آہستہ کر کے تیل شامل کرتے ہوئے پھینٹتی رہیں۔  
اب ایک ایک کر کے انڈے شامل کرتے جائیں اور ساتھ ہی ایک ایک چمچ میدہ بھی شامل کرتی جائیں (پہلے  
میدہ اور بیکنگ پاؤڈر چھان لیں)  
گاجروں کو دھو کر اس طرح کش کریں کہ وہ خشک رہیں اور پانی نہ چھوڑیں۔  
انڈوں چینی کے مرکب میں میدہ اور گاجریں ملا کر اچھی طرح مکس کریں۔  
سانچے میں چکنائی لگا کر یہ مرکب ڈالیں اور پہلے سے گرم شدہ ادون میں  $350^{\circ}\text{F}$  یا  $180^{\circ}\text{C}$  پر گھنٹہ بھر بیک  
کریں۔

تیار ہونے پر قدرے ٹھنڈا کرنے کے بعد سلائس کاٹیں۔  
نرم اور مزے دار کیک تیار ہے، مزید ذائقے کے لئے کچھ اخروٹ بھی شامل کر لیں۔



## چکن تکہ پلاؤ

چکن بغیر ہڈی کی بوٹیاں آدھا کلو، چاول آدھا کلو، نمک حسب ذائقہ، پسا ہوا لہسن ایک کھانے کا چمچ، پیاز باریک کٹی ہوئی دو عدد درمیانی، پسی ہوئی لال مرچ ایک کھانے کا چمچ، سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، ثابت گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ، لیموں کارس چار کھانے کے چمچ، زردے کارنگ، چٹکی بھر، دہی آدھی پیالی، کوکنگ آئل آدھی پیالی۔

ترکیب: چکن کی بوٹیوں پر پہلے اچھی طرح لیموں کارس نکالیں پھر زردے کارنگ مل دیں۔ دو کھانے کے چمچ دہی میں نمک لہسن، لال مرچ، زیرہ،



گرم مصالحہ اور ایک کھانے کا چمچ کوکنگ آئل اچھی طرح ملا لیں۔ اس مکسچر کو ٹکوں پر لگا کر آدھے گھنٹے کیلئے فرج میں رکھ دیں۔ نان اسٹک پن میں تیز آنچ پر اچھی طرح سینک لیں۔ ایک کوئلے کا ٹکڑا چولہے پر دہکا کر فرامینگ پن میں ٹکوں کے درمیان رکھ کر دس منٹ کیلئے ڈھک دیں۔ پن میں کوکنگ آئل کو درمیانی آنچ پر تین سے چار منٹ گرم کریں اس میں ثابت گرم مصالحہ کڑکڑا کر پیاز کو سنہرا فرائی کر لیں۔ پھر اس میں سکے ہوئے تکے اور بقیہ دہی پھینٹ کر ڈال دیں۔ چاول (بیس منٹ پہلے بھگو کر رکھے ہوئے) ڈال کر ہلکا سا بھونیں اور تین پیالی پانی ڈال دیں۔ اچھی طرح ملا کر درمیانی آنچ پر پکائیں، پانی خشک ہونے پر ڈھک کر ہلکی آنچ پر توڑے پر دم رکھ دیں۔

## بادام پستہ کیک

اجزاء:- بادام، پستہ (مکس) تقریباً تین چھٹانک، میدہ ایک پاؤ، انڈے چار عدد، چینی تین چھٹانک، مکھن ایک پاؤ، بیکنگ پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ، ونیلا انسینس ایک چائے کا چمچ۔

ترکیب :- بادام، پستہ پانی میں ڈال کر چولھے پر رکھیں اور ایک ذرا سا جوش دے کر اُتار کے چھلکا علیحدہ کر لیں، پھر انہیں پیس کر میدے میں ملا دیں۔ ساتھ ہی بسی ہوئی چینی، بیکنگ پاؤڈر اور مکھن بھی ملا لیں، پھر میدہ گوندھتے وقت انڈوں کی زردی مکس کریں اور تقریباً 15 منٹ کے لیے اس آمیزے کو رکھ دیں۔

اب اوون کا سانچا لے کر اس میں مکھن لگا کاغذ رکھ کے اوپر یہ آمیزہ بھر دیں۔ مگر پوری طرح نہ بھریں۔ پکنے کے بعد یہ ہٹھول کر پھیلے گا۔ سانچے کو اوون میں تقریباً پون گھنٹے کے لیے چھوڑ دیں۔ ہاں! اوون میں رکھنے سے قبل کیک پر بادام، پستے کی ہوائیاں بھی ضرور سجائیں۔ اس سے کیک مزے دار ہونے کے ساتھ خوب صورت بھی لگے گا۔ لیجیے، لذیذ و منفرد کیک تیار ہے۔





## وٹیلابٹرکیک



ترکیب:

سویا بین میں 125 گرام بکھن اور 3/4 کپ دودھ ڈال کر گرم کریں، بکھن پھیل کر دودھ میں اچھی طرح مکس ہو جائے تو چمچ لے سے ہٹائیں اور ٹھنڈا ہونے دیں۔

ایک پیالے میں 3 عدد ڈاڑھے ڈال کر اچھی طرح بیٹ کریں، پھر اس میں 1 کھانے کا چمچ وٹیلابٹرس شامل کریں اور مزید کچھ دیر بیٹ کر لیں۔

اب اس میں تھوڑا تھوڑا کر کے دودھ اور 1 کپ کاسٹر شوگر بھی شامل کرتے رہیں، اس دوران مسلسل بیٹ کریں۔

پھر 1-1/2 کپ میڈ اور 1 کھانے کا چمچ پبلنگ پاؤڈر ڈال کے فوڈ کر لیں۔

اس کے بعد ایک ایک بین کو گرمیں کر کے بڑھچھ لگائیں، پھر اس میں ایک کابیٹر ڈال کے 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر 30 سے 40 منٹ تک کر لیں۔

ایک تیار ہو جائے تو اوون سے نکال کر ٹھنڈا کریں، پھر سافے سے نکال دیں اور تھوڑی سی آئسنگ شوگر چھڑک کے سرو کریں۔

ایزام:

بکھن 125 گرام

دودھ 3/4 کپ

ڈاڑھے 3 عدد

وٹیلابٹرس 1 کھانے کا چمچ

کاسٹر شوگر 1 کپ

میڈ 1-1/2 کپ

پبلنگ پاؤڈر 1 کھانے کا چمچ

Gossip.pk

04-Jun-2013





## کیک رسک

ترکیب:

ایک پیالے میں 250 گرام مکھن اور 250 گرام چینی ڈال کر اتنا بیٹ کریں کہ کریم بن جائے۔

اس میں ایک ایک کر کے 6 عدد انڈے شامل کریں اور مسلسل بیٹ کرتے رہیں۔

اس کے بعد 1 چٹکی لیسن فوڈ کلر کو تھوڑے سے پانی میں گھول کر شامل کر دیں۔

اب 250 گرام میدہ اور 1/2 چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر کس کر کے انڈوں کے بیٹر میں شامل کریں اور اچھی طرح کس کریں۔

پھر یہ بیٹر رسک بنانے والے سانچے میں ڈال کر 180 ڈگری سینٹی گریڈ تک گرم اوون میں 30 منٹ بیک کر لیں۔

پھر اوون سے نکال کر ٹھنڈا کریں، اس کے سلائس کاٹ کے بیکنگ ٹرے میں رکھ دیں۔

اس کے بعد 100 ڈگری سینٹی گریڈ تک گرم اوون میں 15 سے 20 منٹ مزید بیک کر لیں۔

ایزاء:

مکھن 250 گرام

میدہ 250 گرام

چینی 250 گرام

انڈے 6 عدد

بیکنگ پاؤڈر 1/2 چائے کا چمچ

لیسن فوڈ کلر 1 چٹکی

18-Oct-2012

## فروٹ کیک

ترکیب:

ایک باؤل میں 1 کپ کئی گولڈن کشمش،  
1/2 کپ کالی کشمش، 1-1/2 کپ اخروٹ،  
1 کپ کٹے بادام، 1 کپ ہینا کھوپرا،  
3 کھانے کے چمچے شکرے کے چمکے اور 1/4  
کپ لیمن کے کدو کش چمکے 1-1/2 کپ  
میدے کے ساتھ اچھی طرح کوٹ کر لیں۔  
اب اس میں 1/2 کپ چینی، 1/3 کپ اورنج  
جوس، 1 چائے کا چمچ بیکنگ سوڈا، 1/2 چائے کا  
چمچ نمک، 1 چائے کا چمچ پتی جادوئی اور 1 چائے  
کا چمچ سیاہ گرم مصالحہ شامل کر کے اچھی طرح ملا کر  
یک جان کریں۔  
اب تیار آمیزے کو 9 انچ کے گرلیں کیے ہوئے  
کیک چین میں ڈال کر 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر  
40 منٹ یا اتنا بیک کریں کہ ٹوٹھ پک ڈال کر  
چیک کرنے پر صاف باہر آئے۔  
کیک چین میں سے نکالنے سے پہلے اسے مکمل طور  
پر ٹھنڈا ہونے دیں۔

اجزاء:  
کئی گولڈن کشمش 1 کپ  
کالی کشمش 1/2 کپ  
نمک 1/2 چائے کا چمچ  
کٹے اخروٹ 1-1/2 کپ  
کٹے بادام 1 کپ  
شکرے کے چمکے 3 کھانے کے چمچ  
کدو کش لیمن کے چمکے 1/4 کپ  
ہینا کھوپرا 1 کپ  
اورنج جوس 1/3 کپ  
چینی 1/2 کپ  
پتی جادوئی 1 چائے کا چمچ  
سیاہ گرم مصالحہ 1 چائے کا چمچ  
بیکنگ سوڈا 1 چائے کا چمچ  
میدہ 1-1/2 کپ



RECIPE CODE: FDS 1699, SEND TO 9486

Broadcast Date: December 16, 2013

## سادہ کیک

### اجزاء

میدہ	چار اونس	شکر	چار اونس
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ	انڈے	تین عدد
مکھن	تین اونس	ونیل اےسنس	تین قطرے

### ترکیب

میدہ میں بیکنگ پاؤڈر ڈال کر تین مرتبہ چھان لیں۔ شکر پیس لیں۔ انڈوں کو اتنا پھینٹیں کہ جھاگ سا بن جائے۔ ایک پیالے میں میدہ اور شکر کو ملا لیں۔ اس میں مکھن ڈال کر ہاتھوں سے مکس کر لیں۔ اب تھوڑا تھوڑا کر کے انڈوں کا آمیزہ ڈالتی جائیں۔ تاکہ گٹھلیاں نہ پڑیں۔ آخر میں وونیل اےسنس ڈال کر مکس کریں۔ بیکنگ ڈش میں مکھن لگا لیں۔ یعنی اس کی سطح چکنی کریں۔ اور آمیزہ ڈال کر ایک سو اسی درجہ سینٹی گریڈ پر چالیس سے 45 منٹ تک بیک کریں۔



## گاجر کا کیک

### اجزاء۔

میدہ - 1½ کپ  
انڈے - 3 عدد  
بیکنگ پاؤڈر - 2½ چائے کے چمچے  
اخریٹ - ¾ کپ  
براؤن شوگر - 1¼ کپ  
نمک - ایک چمکی  
تیل - 1 کپ  
میٹھا سوڈا - 1 چائے کا چمچ  
دارچینی پاؤڈر - 2 چائے کے چمچے

### ترکیب۔

اوون کو پہلے سے 180 gas mark ، 350°f ، 180°c پر گرم کر لیں۔

ایک پیالے میں براؤن شوگر، انڈے، نمک اور تیل ڈال کر چمچ سے مکس کریں۔ اب ایک دوسرے برتن میں میدہ، بیکنگ پاؤڈر، سوڈا اور دارچینی پاؤڈر ڈال کر مکس کریں اور انڈوں والے آمیزے میں ڈال کر چمچ سے مکس کر کے الیکٹریک بیٹر سے مکس کریں۔ جب سب

## ویلنٹائن چاکلیٹ ہارٹ کیک

اجزاء۔

ونیلا اسنس - 1 چائے کا چمچ	انڈے - 3 عدد	میدہ - 175 گرام
مکھن - 150 گرام	بیکنگ پاؤڈر - 2 چائے کے چمچ	پسی ہوئی چینی - 140 گرام
کریم - 150 گرام	کوکو پاؤڈر - 60 گرام	نمک - ایک چمکی

ترکیب۔

سب سے پہلے چینی اور مکھن کو اچھی طرح الیکٹرک بیٹر سے مکس کریں، یہاں تک کہ کریم سی بن جائے، پھر ایک ایک کر کے انڈے بھی ڈالتے جائیں اور ساتھ وینلا اسنس ڈال کر اچھی طرح بیٹ کر لیں۔ (میدے، نمک، کوکو پاؤڈر اور بیکنگ پاؤڈر کو پہلے سے چھان کر رکھ لیں)۔ پھر کریم ڈال کر بیٹ کریں، اب خشک آمیزہ ڈال کر ہاتھ سے یا چمچ سے مکس کر لیں۔ اب اس مکسچر کو تیار شدہ ہارٹ والے کیک پین میں ڈال کر  $180^{\circ}\text{C}$  اور Gas مارک 4 پر 35 منٹ کے لیے پہلے سے گرم کئے اوون میں بیک کر لیں جب کیک تیار ہو جائے تو کیک کو مکمل ٹھنڈا کر کے دو حصوں میں کاٹ کر فلنگ اور آئسنگ سے کیک کو سجالیں۔

## گاجر کا کیک

### اجزاء۔

میدہ - 1½ کپ  
انڈے - 3 عدد  
بیکنگ پاؤڈر - 2½ چائے کے چمچے  
اخریٹ - ¾ کپ  
براؤن شوگر - 1¼ کپ  
نمک - ایک چمکی  
تیل - 1 کپ  
میٹھا سوڈا - 1 چائے کا چمچ  
دارچینی پاؤڈر - 2 چائے کے چمچے

### ترکیب۔

اوون کو پہلے سے 180 gas mark ، 350°f ، 180°c پر گرم کر لیں۔

ایک پیالے میں براؤن شوگر، انڈے، نمک اور تیل ڈال کر چمچ سے مکس کریں۔ اب ایک دوسرے برتن میں میدہ، بیکنگ پاؤڈر، سوڈا اور دارچینی پاؤڈر ڈال کر مکس کریں اور انڈوں والے آمیزے میں ڈال کر چمچ سے مکس کر کے الیکٹرک بیٹر سے مکس کریں۔ جب سب



## چاکلیٹ ہیزل نٹ پونڈ کیکس

اجزاء:

5 اونس	کھن
4 اونس	چینی
2 عدد	انڈے
3/4 کپ	میدہ
1/2 چائے کا چمچ	بیکنگ پاؤڈر
1 چائے کا چمچ	ونیا اسنس
چاکلیٹ ہیزل نٹ اسپریڈ 4 کھانے کے چمچے	

ترکیب:

5 اونس کھن اور 4 اونس چینی کو پیسٹ لیں، یہاں تک کہ وہ لائٹ اور فلٹی ہو جائے۔ اب اس میں ایک ایک کر کے 2 عدد انڈے ڈالیں۔ پھر 1 چائے کا چمچ وینیا اسنس شامل کریں۔ اب اس میں 3/4 کپ میدہ اور 1/2 چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر کا کچھ فولڈ کر لیں۔ پھر آٹھ انچ کے لف پیپ کو گرہیں کریں۔ آدھے کچھ کو پیپ میں پھیلا کر اس میں 2 کھانے کے چمچے چاکلیٹ ہیزل نٹ اسپریڈ ڈال کر چمچے سے گھمائیں۔ اب باقی بچے ہیز کو شامل کر کے مزید 2 کھانے کے چمچے چاکلیٹ ہیزل نٹ اسپریڈ ڈالیں اور دوبارہ چمچے سے گھمائیں۔ ایک کو 160c پر 30 منٹ بیک کریں اور ٹھنڈا کر کے سرو کریں۔



MASALA  
MORNINGS

Broadcast date: 4-May-2015

## بمبئی بیکری والا چاکلیٹ کیک

اجزاء۔

میدہ - 150 گرام  
پسی ہوئی چینی - 1 کپ  
کوکو پاؤڈر - 25 گرام  
انڈے - 4 عدد  
وینا ایسنس - 1½ چائے کچھ  
مکھن - 200 گرام  
بیکنگ پاؤڈر - 2 چائے کچھ

ترکیب۔

سب سے پہلے چینی اور مکھن کو اچھی طرح الیکٹرک بیٹر سے مکس کریں، یہاں تک کہ کریم سی بن جائے، پھر ایک ایک کر کے انڈے اور ایک ایک کھانے کا چمچ خشک آمیزہ بھی ڈالتے جائیں، ساتھ وینا ایسنس ڈال کر اچھی طرح بیٹ کر لیں۔ (میدے، کوکو پاؤڈر، اور بیکنگ پاؤڈر کو پہلے سے چھان کر رکھ لیں)۔ اب خشک آمیزہ ڈال کر ہاتھ سے یا چمچ سے مکس کر لیں۔ اب اس مکسچر کو گریس کئے "9"X"9" کیک پن میں ڈال کر 180°C اور Gas مارک 4 پر 40 منٹ کے لیے پہلے سے گرم کئے اوون میں بیک کر لیں، جب کیک تیار ہو جائے تو کیک کو مکمل ٹھنڈا کر کے دو حصوں میں کاٹ کر فلنگ والی آئیسنگ اور گلیزڈ آئسنگ سے کیک کو سجائیں۔



**FOOD  
DIARIES**

**مصالی  
Masala**

## فرنج فروٹ کیک

ترکیب:

اجزاء:

پیالے میں 3/4 کپ کینڈیڈ اورنج پیل، 1/2 کپ کٹے اخروٹ،  
1/2 کپ کشمش، 1/2 کپ گولڈن کشمش اور 2 کھانے کے  
چمچے میدہ ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔  
الگ سے ایک پیالے میں 1/2 کپ مکھن، 1/2 کپ کاسٹروگر  
اور 1-1/2 کھانے کے چمچے شہد ڈال کر اچھی طرح بیٹ کریں،  
اس کے بعد 2 عدد انڈے ڈال کر مزید کچھ دیر بیٹ کریں۔  
پھر 1-1/2 کھانے کا چمچ کریم یا دودھ، 2 کھانے کے چمچے اورنج  
جوس اور 1 چائے کا چمچ وینلا ایسنس ڈال کر مکس کر لیں۔  
1-1/2 کپ میدہ اور 1/2 چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر ملا کر  
چھان لیں، پھر اسے بھی بیٹر میں ڈال کر فولد کر لیں۔  
ساتھ ہی ڈرائی فروٹ والا آمیزہ ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔  
اب یہ بیٹر گر لیں کیے ہوئے 9 انچ کے لف پیپ میں ڈالیں اور  
175 ڈگری سینٹی گریڈ پر 10 منٹ بیک کریں۔  
اس کے بعد اوون کا ٹیمپریچر کم کر کے 165 ڈگری سینٹی گریڈ  
کر دیں اور مزید 45 منٹ بیک کریں۔  
پھر اوون سے نکال کر ٹھنڈا کریں اور سلاٹس کاٹ کر سرو کریں۔

کینڈیڈ اورنج پیل 3/4 کپ  
کٹے اخروٹ 1/2 کپ  
کشمش 1/2 کپ  
گولڈن کشمش 1/2 کپ  
میدہ 2 کھانے کے چمچے  
مکھن 1/2 کپ  
کاسٹروگر 1/2 کپ  
شہد 2-1/2 کھانے کے چمچے  
انڈے 2 عدد  
کریم یا دودھ 1-1/2 کھانے کا چمچ  
اورنج جوس 2 کھانے کے چمچے  
وینلا ایسنس 1 چائے کا چمچ  
میدہ 1-1/2 کپ  
بیکنگ پاؤڈر 1/2 چائے کا چمچ



17-Dec-2012





www.dailyvisitus.com

## چاکلیٹ کیک

اجزاء

میدہ ایک کپ

انڈے دو عدد

بیکنگ پاؤڈر اچھا

چینی ایک کپ

وینیل ایننس اچھا

بادام پستے

کو کو پاؤڈر اچھا

مکھن ۱۰۰ گرام

ترکیب

سب سے پہلے مکھن کو پگھلا کر انڈوں میں ڈال دیں اور اچھے سے بیٹ کریں۔

پھر اس میں چینی پیس کر شامل کریں اور بیٹ کرتے جائیں۔ پھر اس میں ایننس شامل کریں۔

پھر ایک بال میں میڈہ کو کو پاؤڈر اور بیکنگ پاؤڈر ڈال کر اچھے سے مکس کریں۔۔

اور اسے آمیزے سے ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔ اور اوون کے بال میں ڈال کر بیک کریں۔

مزے دار چاکلیٹ کیک تیار ہے۔۔

www.dailyvisitus.com

## لیٹرڈ فروٹ کیک

☆ 1 لیٹر دودھ کو دو برتنوں میں آدھا آدھا لیٹر ڈال کر ابال لیں۔

☆ اب دونوں میں 1 کپ چینی میں سے آدھی آدھی شامل کریں۔

☆ جب اس میں ابال آجائے تو ایک میں 2 کھانے کے چمچے ونیلا کسٹرڈ اور دوسرے میں 2 کھانے کے چمچے اسٹرابیری کسٹرڈ شامل کر کے گھول لیں۔

☆ جب گاڑھا ہو جائے تو چولہا بند کر کے کسٹرڈ کو ٹھنڈا کر لیں۔

☆ اس کے بعد سرونگ ڈش میں ایک تہہ اسٹرابیری کسٹرڈ کی لگائیں اور اوپر کیک رسک رکھ دیں۔

☆ پھر ونیلا کسٹرڈ کی ایک تہہ لگا کر کریم ڈالیں۔

☆ اس کے بعد اوپر 1 ٹین فروٹ کوئٹل ڈالیں اور پھر 2 کھانے کے چمچے فرائی کیے ہوئے بادام ڈال کر سرو کریں۔







# آج کی ڈش

## ایک لیس کیک

اشیا: کپ یا 60 گرام  
کنڈینسڈ ملک آدھا ٹن یا 2 سو گرام  
میدہ پونے 3 کپ یا 240 گرام  
1 سوٹی لیٹر کولا مشروب  
ترکیب:  
ایک برتن میں میدہ، بیکنگ پاؤڈر، بیٹھا سوڈا،  
آئسنگ شوگر اور کوکو پاؤڈر شامل کریں اور اسے ہاتھوں کی  
مدد سے اچھی طرح مکس کریں اور پھر کسی چھلنی سے چھان  
2 چائے کا چمچ آئسنگ شوگر، مکھن، پگھلا ہوا آدھا



لیں۔ اس عمل کو کم از کم 2 بار مزید دہرائیں۔ اب دوسرے برتن میں کنڈینسڈ ملک نکالیں۔ اس میں مکھن اور بیٹھا آئسنگ شامل کریں اور پھر اسے بیٹر کی مدد سے اتنا پھینٹیں کہ بالکل ہموار ہو جائے اور دونوں اشیا یکجان ہو جائیں۔ اب اس آمیزے میں کوکو پاؤڈر والا آمیزہ ایک چمچ ملائیں اور بیٹر سے بیٹ کر لیں۔ اس طرح سارا آمیزہ کنڈینسڈ ملک والے آمیزے میں شامل ہو جائے گا، اس دوران اگر آمیزہ گاڑھا ہو جائے تو اس میں دودھ بھی شامل کرتی جائیں۔ اس عمل کے دوران اس امر کا خاص خیال رکھیں کہ بیٹنگ کا عمل کسی ایک رخ پر ہوا گر پیالے میں دونوں جانب بیٹر کو گھمایا جائے گا تو اس کیک مناسب اونچائی نہیں حاصل کر پائے گا۔ جب تمام اشیا یکجان ہو جائیں تو اس آمیزہ کو مزید 5 منٹ کے لئے پھینٹیں اور پھر اس میں کوک شامل کر یکجان ہونے تک پھینٹیں۔ اب اس آمیزے کو پہلے سے گر لیں شدہ پین میں انڈیلیں، اس کی سطح کو چمچ سے ہموار کرنے کی ضرورت نہیں۔ اب اس سانچے کو پہلے سے 3 سوڈ گری سینٹی گریڈ پر گرم کئے گئے اوون میں رکھیں اور گیس مارک کو 5 منٹ کے لئے 2 سوڈ گری پر کردیں، اس کے بعد آٹھ 150 ڈگری پر کردیں اور اس وقت تک پکائیں جب تک کیک تیار نہ ہو جائے۔



## چاکلیٹ فج کیک

### اجزاء

چار اونس مکھن	چار اونس چاکلیٹ (باریک شدہ)
چار عدد انڈے	دو چائے والے چمچ وینلا ایسنس
2/3 کپ بادام (پسے ہوئے)	آدھا کپ میدہ
1/4 چینی فالتو	کو کو پاؤڈر

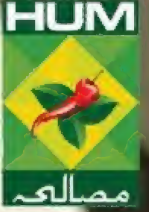
### کیک پر چمک کے لئے اجزاء

3/4 کپ کارن سیرپ (یہ بوتلوں میں بند ملتا ہے)	ایک اونس مکھن
دو کھانے کے چمچ پانی	چار اونس چاکلیٹ

### ترکیب

ایک 9" کے گول کیک پن کو چکنا کر کے کاغذ لگائیں اور اسے بھی چکنا کر لیں۔ مکھن اور چاکلیٹ کو ایک پیالے میں ڈال کر گرم پانی پر رکھ کر پکالیں۔ انڈوں کی سفیدیاں اور زردیاں الگ الگ کر لیں اور زردیوں میں چینی اور ایسنس ملا کر خوب پھینٹ لیں پھر اس میں مکھن اور چاکلیٹ ملا دیں اور پھر باداموں کو پیس کر ملائیں ساتھ ہی میدہ اور کو کو پاؤڈر بھی ملا کر پھینٹ لیں۔ سفیدیوں کو خوب پھینٹ کر جھاگ بنالیں اور اس میں فالتو چینی ڈال کر مزید پھینٹیں حتیٰ کہ سخت ہو جائیں پھر اس میں نرمی اور آہستگی سے چاکلیٹ والا مرکب ملا دیں اور سانچے میں ڈال کر بیک کر لیں۔ اوون کو  $180^{\circ}\text{C}$  پر پہلے سے گرم کر لیں۔ تقریباً 30 منٹ تک بیک کرنے کے بعد چند منٹ سانچے میں ہی رہنے دیں اور پھر لوہے کی جالی پر پلٹ کر ٹھنڈا ہونے دیں۔

glaze بنانے کے لیے تمام اجزاء کو پکا کر گاڑھا کر لیں اور پھر ٹھنڈے کیک پر گرم گرم glaze ڈال کر تمام کیک کو ڈھانپ (cover) دیں۔ اسٹرابیری اور بادام سے سجا دیں۔



## لیمن کیک

اجزاء:

3 کپ	میدہ
2 چائے کے چمچے	بیکنگ پاؤڈر
1 کپ	دودھ
1 کپ	کھن
1-1/4 کپ	کاسٹر شوگر
3 عدد	انڈے
1 چائے کا چمچ	آئینڈا سٹنس
3 کھانے کے چمچے	لیمون کارس
1 کھانے کا چمچ	تازہ لیموں کا کدو کش چمکا
	گلیر کے لیے:
1 پاؤنڈ	آئینک شوگر
3/4 کپ	لیمون کارس

ترکیب:  
پیلے 1-1/4 کپ کاسٹر شوگر اور 1 کپ کھن کو  
ہیسٹ لیں، یہاں تک کہ وہ لائٹ اور قلفی  
ہو جائے۔ اب اس میں 3 عدد انڈے ایک ایک  
کر کے اٹھیں اور ہر انڈا ڈال کر اچھی طرح چھیٹنے  
جائیں۔ پھر اس میں 1 کھانے کا چمچ لیموں کا کدو  
کش چمکا، 2 چمچے بیکنگ پاؤڈر اور  
1 چائے کا چمچ آئینڈا سٹنس شامل کر کے کس  
کریں۔ اب اس میں 1 کپ دودھ اور 3 کپ  
میدہ تھوڑا تھوڑا شامل کریں۔ ان سب کو اچھی طرح  
ملا کر کیک ٹین میں ڈالیں۔ پھر ان کو کر لیں کیے  
سینڈویچ یا ٹین میں 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر  
25 سے 30 منٹ بیک کریں۔ بیک ہونے کے  
بعد کیک ٹین کو جالی پر 10 منٹ ٹھنڈا ہونے دیں۔  
پھر اس کے بعد ٹین سے نکال کر جالی پر مکمل ٹھنڈا  
کریں۔ گلیر کے لیے 1 پاؤنڈ آئینک شوگر کو 3/4  
کپ لیموں کے رس کے ساتھ اچھی طرح کس  
کر کے یک جان کر لیں۔ کیک میں میٹر کی مدد سے  
چھوٹے چھوٹے سوراخ کریں اور گلیر کو کیک پر ڈال  
دیں۔



ترکیب:

کافی اسٹچ بنانے کے لیے 18 انچ کے گول ٹن  
کو گرہیں کر کے تھوڑا سا میدہ چھڑکیں اور  
ایک طرف رکھ دیں۔ اوون کو 190 ڈگری  
سینٹی گریڈ پر گرم کر لیں۔ ایک پیالے میں  
3 انڈے پھیٹ کر 1 کھانے کا چمچ کافی،  
1-1/2 چائے کا چمچ وینلا ایسنس اور  
1/2 کپ چینی ڈال کر مکس کر لیں۔  
انڈے والے آمیزے میں 1/2 کپ  
میدہ چھان کر ڈالیں اور اچھی طرح  
ملائیں۔ اب تیار آمیزے کو بیکنگ ٹن میں  
ڈال کر 35 سے 40 منٹ بیک کریں اور  
ٹوٹھ پک کی حد سے چیک کر لیں۔ اگر  
کیک اوپر سے براؤن ہونے لگے تو المونیم  
فوائل سے کور کریں۔

## Gossip.pk

کافی اسٹچ کے اجزاء:

انڈے	3 عدد
چینی	1/2 کپ
میدہ	1/2 کپ
وینلا ایسنس	1-1/2 چائے کا چمچ
کافی	1 کھانے کا چمچ
کریم آؤٹنگ کے اجزاء:	
کریم	2 کپ
کافی	1 کھانے کا چمچ
وینلا ایسنس	1 چائے کا چمچ
شوگر سیرپ کے اجزاء:	
پانی	1 کپ
چینی	3 کھانے کے چمچے
کافی	1 چائے کا چمچ



Broadcast Date: April 03, 2014  
Recipe Code: FDS 1917, Send to 9486



دھواں

## گلک فش کیک

ترکیب:

☆ پہلے 1/2 کلو فش لئے کو تھوڑے سے پانی کے ساتھ اہال لیں اور ٹشو پیپر کی مدد سے خشک کر لیں۔

☆ اب اسے ہاتھ سے چمرا کر کے ایک پیالے میں ڈالیں۔

☆ پھر اس میں 1 چائے کا چمچ مسٹرڈ پاؤڈر، 2 عدد اُبلے اور کچلے آلو،

2 کھانے کے چمچے مکھن، 1 کھانے کا چمچ باریک کٹا سویا،

1/4 گھنٹی باریک کٹے پارسلے، 1 کھانے کا چمچ لیموں کا رس،

1 عدد لیمن اسکن، حسب ذائقہ نمک اور 1/2 چائے کا چمچ پیس کالی

مرچ سے اچھی طرح سے میری میٹ کر لیں۔

☆ جب ڈھ تیار ہو جائے تو ان کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں ساڑ

کے کباب بنا کر میدے میں کوٹ کریں۔

☆ پھر انہیں پھینٹے ہوئے 2 عدد انڈوں میں ڈپ کریں اور آخر میں

1 کپ بریڈ کرمز میں کوٹ کر لیں۔

☆ اب ایک پلین میں 3 کھانے کے چمچے تیل گرم کر کے ان

کبابوں کو دونوں طرف سے ہلکی آگ پر گولڈن فرائی کر لیں۔ مزے

دار گلک فش کیک تیار ہیں۔

اجزاء:

فش فٹے 1/2 کلو

لیمن اسکن 1 عدد

اُبلے اور کچلے آلو 2 عدد

انڈے 2 عدد

باریک کٹی ہری مرچ 3 عدد

بریڈ کرمز 1 کپ

میدہ 1/2 پیالی

باریک کٹے پارسلے 1/4 گھنٹی

مسٹرڈ پاؤڈر 1 چائے کا چمچ

باریک کٹا سویا 1 کھانے کا چمچ

لیموں کا رس 1 کھانے کا چمچ

پیس کالی مرچ 1/2 چائے کا چمچ

مکھن 2 کھانے کے چمچے

تیل 3 کھانے کے چمچے

نمک حسب ذائقہ

معمالی  
Masala



08-Feb-2012





# آج کی ڈش

## رائس کیک

دیں ، پھر اسی پانی میں ابال کر تھوڑا گلانے کے بعد اضافی پانی منتھار دیں ، گرم پانی میں جیلٹین گھول کر چاولوں کو ملا دیں ۔ ایک گول کیک کے سانچے کو چکنا کر کے چاول میں ڈال کر کسی تھچے سے اچھی طرح دبائیں ، تاکہ مکمل سیٹ ہو جائے ، براؤن شوگر کو پانی میں حل کر

چاول ایک کپ ، کونٹ ملک دو کپ ، سفید چینی حسب ضرورت ، براؤن شوگر تین کھانے کے چمچ جیلٹین دو کھانے کے چمچ ، گرم پانی تین کھانے کے چمچ ، پپیتا حسب پسند ، لیموں ایک عدد ، ترکیب ؛ چاولوں کو صاف کر کے چھ سے سات گھنٹے کے لیے بھگو



کے ٹھنڈا کر لیں ۔ سانچے سے کیک نکال کر براؤن شوگر ڈالیں ، لیموں اور کٹے ہوئے فروٹ سے سجا کر پیش کریں مزید ایک تیار خود بھی کھائیں اور مہمانوں کو بھی پیش کریں ۔

ترکیب:

پہلے 1/2 کپ مکھن کو پھینٹ لیں۔ پھر اس میں ایک ایک کر کے دونوں انڈے شامل کریں اور پھینٹ لیں۔ اب اس میں 2 چائے کے چمچے و نیلا ایسنس شامل کر دیں۔ پھر 1-1/2 کپ میدے میں 1-3/4 چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر ملائیں۔ اب میدے کو بھینٹے ہوئے مکھن میں ڈال کر اچھی طرح ملا لیں۔ آخر میں 1/2 کپ دودھ شامل کر کے ملائیں کہ آمیزہ یک جان ہو جائے۔ اب تیار آمیزے کو 9 انچ کے چوکور ٹن میں ڈالیں اور 175 ڈگری سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم کیے اوون میں 30 سے 40 منٹ بیک کر لیں۔

## سمپلی و نیلا کیک

اجزاء:  
پسی چینی 1 کپ  
مکھن 1/2 کپ  
انڈے 2 عدد  
و نیلا ایسنس 2 چائے کے چمچے  
میدہ 1-1/2 کپ  
بیکنگ پاؤڈر 1-3/4 چائے کا چمچ  
دودھ 1/2 کپ







## گلینرڈ چاکلیٹ چپ کیک

یک کے اجزاء:	یک کے اجزاء:
تیل 1/4 کپ	انڈے کی سفیدیاں 4 عدد
ونیلا ایسنس 1 کھانے کا چمچ	کریم آف ٹارٹر 1/4 چائے کا چمچ
مٹی چاکلیٹ چس 1/2 کپ	چینی 1-1/2 کپ
چاکلیٹ ڈرزل کے لیے:	میدہ 2-1/2 کپ
چاکلیٹ چپ یا کئی چاکلیٹ 1/3 کپ	بیکنگ پاؤڈر 2 چائے کے چمچ
دودھ 2 کھانے کے چمچ	بیکنگ سوڈا 1-1/2 چائے کا چمچ
	نمک 1 چائے کا چمچ
	برملک 1-1/2 کپ





## چاکلیٹ براؤنیز

اجزاء.....میدہ: تین پیالی، کوکو پاؤڈر: دو کھانے کے چمچے، بیکنگ پاؤڈر: چار چائے کے چمچے، چینی: ڈیڑھ پیالی، انڈے: چار عدد، مکھن: ایک بڑا پکٹ پگھلا لیں۔

ترکیب.....سب سے پہلے میدہ، کوکو اور بیکنگ پاؤڈر کو ایک چھلنی میں ڈال کر تین سے چار مرتبہ اچھی طرح چھان لیں۔ اب ایک بڑے پیالے میں مکھن ڈال کر اچھی طرح سے پھینٹ لیں اور تھوڑی تھوڑی چینی ملائی جائیں پھر ایک ایک کر کے چاروں انڈے، مکھن اور چینی میں ملا لیں۔ جب یہ تینوں چیزیں اچھی طرح مکس ہو جائیں تو میدہ، کوکو اور بیکنگ پاؤڈر جو چھان کر رکھا ہوا ہے، ان کو تین حصوں میں تقسیم کر دیں۔ دھیان رکھیں جب بھی کوئی خشک چیز ملائی جائے اس کو تین حصوں میں تقسیم کریں اور ایک ایک حصہ آہستہ آہستہ ملائیں۔ جب سب مکسر اچھی طرح مکس ہو جائے تو سانچے کو ذرا سا چکنا کر لیں۔ خشک میدہ چمڑک کر سانچے کو جھٹکا دیں پھر تیار ہوا مکسر سانچے میں ڈال کر تیس سے پچیس منٹ تک بیک کر لیں۔ دس منٹ کیلئے ٹھنڈا ہونے دیں پھر چوکور ٹکڑے کاٹ کر پیش کریں۔





## چاکلیٹ براؤنیز

اجزاء.....میدہ: تین پیالی، کوکو پاؤڈر: دو کھانے کے چمچے، بیکنگ پاؤڈر: چار چائے کے چمچے، چینی: ڈیڑھ پیالی، انڈے: چار عدد، مکھن: ایک بڑا پکٹ پگھلا لیں۔

ترکیب.....سب سے پہلے میدہ، کوکو اور بیکنگ پاؤڈر کو ایک چھلنی میں ڈال کر تین سے چار مرتبہ اچھی طرح چھان لیں۔ اب ایک بڑے پیالے میں مکھن ڈال کر اچھی طرح سے پھینٹ لیں اور تھوڑی تھوڑی چینی ملائی جائیں پھر ایک ایک کر کے چاروں انڈے، مکھن اور چینی میں ملا لیں۔ جب یہ تینوں چیزیں اچھی طرح مکس ہو جائیں تو میدہ، کوکو اور بیکنگ پاؤڈر جو چھان کر رکھا ہوا ہے، ان کو تین حصوں میں تقسیم کر دیں۔ دھیان رکھیں جب بھی کوئی خشک چیز ملائی جائے اس کو تین حصوں میں تقسیم کریں اور ایک ایک حصہ آہستہ آہستہ ملائیں۔ جب سب مکس اچھی طرح مکس ہو جائے تو سانچے کو ذرا سا چکنا کر لیں۔ خشک میدہ چمڑک کر سانچے کو جھٹکا دیں پھر تیار ہوا مکس سانچے میں ڈال کر تیس سے پچیس منٹ تک بیک کر لیں۔ دس منٹ کیلئے ٹھنڈا ہونے دیں پھر چوکور ٹکڑے کاٹ کر پیش کریں۔





### اجزاء

بسکٹ کارول	ایک عدد	انڈے	دو عدد
مارجرین یا مکھن	دواؤس	بادام دہستہ	حسب پسند
کوکو پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ	مایونیز	آدھا کپ
چینی	دو کھانے کے چمچ		



### ترکیب

ایک تیلی میں پانی لال لیں پھر ایک چھوٹے ساس چین میں مکھن ڈال کر گرم پانی کے اوپر رکھ کر پکائیں۔ جب کسٹر ڈی طرح ہو جائے تو پانی پر سے ہٹالیں۔ اور مایونیز و خشک سوہ جات ملا دیں یہ بسکٹ توڑ کر تین تین حصوں میں کر لیں۔ اور ان سب کو کسٹر ڈی میں ملا دیں۔ دو کلو چینی یا کاربن فلیکس والا خالی پوٹیشن بیک لے کر اس میں یہ مرکب ڈالیں۔ اور لفافے کو دبا کر اس مرکب کو رول کی طرح چمپکی جانب کر لیں اب قہقہے میں رول کر کے فریڈر میں اتنی دیر رکھیں۔ کہ جم جائے۔ جب مجمد ہو جائے تو نکال کر لفافہ کاٹ کر الگ کر دیں۔ اور اس رول کو تیز چھری سے آدھا کچھ یا قدر سے کم موٹے تھکے کاٹ کر پلیٹ میں

کھڑے کر دیں۔ اور اس رول کو تیز چھری سے آدھا کچھ یا قدر سے کم موٹے تھکے کاٹ کر پلیٹ میں

## ماربل ہنی اور چاکلیٹ کیک

### اجزاء

185 گرام مکھن (200 گرام مکھن کا جو پیک ملتا ہے	تین چائے کے چمچ بیکنگ پاؤڈر
اس میں سے اندازے سے کاٹ لیں)	تقریباً 2/3 کپ دودھ
1/2 کپ براؤن اور 1/4 کپ سفید چینی	ایک کھانے کا چمچ شہد
دو عدد انڈے۔	ایک کھانے کا چمچ کوکو پاؤڈر
ایک چائے کا چمچ وینیلا-سینس	ایک چمچ پگھلی ہوئی چاکلیٹ
ڈیڑھ کپ میدہ	

### ترکیب

مکھن اور چینی کو خوب پھینٹ کر ایک ایک کر کے انڈے ملا کر پھینٹیں۔  
اب میدہ اور بیکنگ پاؤڈر چھان کر ملائیں ساتھ تھوڑا تھوڑا دودھ بھی ملا کر مناسب گاڑھا کر لیں، ضروری نہیں کہ سارا دودھ ڈالیں۔  
مرکب کو آدھا آدھا کر کے ایک حصے میں شہد اور دوسرے میں کوکو اور چاکلیٹ پاؤڈر ملا دیں۔  
اب چکنائی لگے سانچے میں دونوں مرکبات سے چمچ بھر بھر کر ڈال دیں اور مرکب میں ایک تنکے کو گول گول دائروں میں گھما دیں۔  
180°C پر تقریباً 35 تک بیک کریں اور تیار ہونے پر دس منٹ تک سانچے میں رکھا رہنے دیں پھر نکال کر ٹھنڈا ہونے دیں۔  
اب آئسنگ کے لئے ایک کھانے کا چمچ شہد کو دو چائے کے چمچ گرم پانی میں ملا کر آدھا کپ آئسنگ شوگر اور ایک کھانے کا چمچ کوکو پاؤڈر ملا دیں، اس آئسنگ کو کیک کے اوپر پھیلا دیں۔



## بلیک فورسٹ کیک

### اجزاء

بٹر	سو گرام	چینی (پسی ہوئی)	ایک سو پچاس گرام
انڈے	چار عدد	پانی	ایک کپ
میدہ	ایک سو پچاس گرام	بیکنگ پاؤڈر	تین چائے کے چمچ
مانیو/کوکو پاؤڈر	چار کھانے کے چمچ		

### ڈیکوریشن

لال چیری	چار سو پچاس گرام	کریم	چھ سو ملی لیٹر
بٹر	سو گرام	کوننگ چاکلیٹ	تین سو پچاس گرام
آئسنگ شوگر	چار کھانے کے چمچ	مانیو	تین کھانے کے چمچ

### ترکیب

چار انڈوں کی سفیدی علیحدہ کر کے پھینٹ لیں۔ اس میں تھوڑی تھوڑی چینی ڈال کر ہلاتے جائیں۔ اچھی طرح حل ہونے پر ایک طرف رکھ لیں۔ اب بیکنگ پاؤڈر اور مانیو (یا کوکو پاؤڈر) کو میدے میں ملا لیں۔ انہیں پھینٹی ہوئی انڈوں کی سفیدی آہستہ آہستہ گھول لیں۔ اب پانی ملا کر لکڑی کے چمچ سے ان سب کو اچھی طرح مکس کر لیں۔ اور تیار شدہ کیک کاسٹر اس میں انڈیل دیں۔ خالی اوون کو  $180^{\circ}\text{C}$  پر تیس سے پچیس منٹ تک گرم کر کے اسی درجہ حرارت پر کیک کو دس منٹ تک بیک کر لیں۔ جب کیک پھول جائے تو اوون کا درجہ حرارت کم کر کے  $120^{\circ}\text{C}$  کر لیں۔ اور کیک کو مزید تیس منٹ تک بیک کر لیں۔ اب کیک کو سانچے (Baking dish) سے نکال لیں۔ اور ٹھنڈا ہونے کے بعد اسے درمیان سے دو برابر تہوں میں کاٹ لیں۔

### ڈیکوریشن

چیری سیرپ کو کیک سٹیج کے دونوں حصوں پر انڈیل دیں۔ چینی، کریم، مانیو اور بٹر کو اکٹھا ملا کر ان کا پیسٹ بنا لیں۔ اس پیسٹ سے کیک کے ایک حصے کے اوپر اچھی طرح لپ کر لیں۔ کٹی ہوئی چیریز اور کرش کی ہوئی چاکلیٹ کو کیک کے اوپر پھیلا دیں۔ اب کیک سٹیج کا دوسرا حصہ اس کے اوپر رکھیں۔ اور کیک کے اوپر اور سائڈز پر بچا ہوا پیسٹ لگا لیں۔ آئسنگ شوگر کو درمیان میں چھڑکیں اور کیک کو کرش کی ہوئی چاکلیٹ کریم اور چیریز سے سجائیں۔ اب کیک کو پندرہ منٹ فریج میں رکھیں۔ لیجئے آپ کا بلیک فورسٹ کیک تیار ہے۔

## چاکلیٹ چپ کیک

ترکیب:

☆ 2/3 کپ بھسن اور 1-3/4 کپ چینی کو پھینٹ لیں، یہاں تک کہ وہ لائٹ اور فوٹی ہو جائیں۔

☆ پھر اس میں 3 کپ میدہ، 1/2 3 چائے کا چمچ خاکک پاؤڈر اور 1/2 چمچ نمک شامل کریں۔ ساتھ میں اس میں 1-1/3 کپ دودھ بھی شامل کر دیں۔

☆ اب اس میں 1-1/2 چائے کا چمچ وینلا ایسنس اور 1 کپ چاکلیٹ چپ شامل کر کے اچھی طرح مکس کر لیں۔

☆ اب ایک الگ پیالے میں 4 انچوں کی سفیدی کو اچھی طرح پھینٹ کر کریم سمپر میں فولڈ کر لیں۔

☆ پھر اس تیار سمپر کو ایک گریڈ اور فلورڈ ہنٹ بین میں ڈال کر 180c پر 50 منٹ کے لیے بیک کریں اور پین میں اسے 10 منٹ کے لیے غصٹا ہونے دیں۔

☆ اب اس کو ایک سرونگ ٹاپلر میں نکال کر غصٹا ہونے دیں اور اوپر وینلا گلیزر لگا دیں۔

☆ وینلا گلیزر بنانے کے لیے ایک پیالے میں 1-1/2 کپ چینی، 1 کھانے کا چمچ بھسن، 1 کھانے کا چمچ وینلا اور 2 کھانے کے چمچ آہستہ آہستہ دودھ شامل کر کے اچھی طرح ہموار کر لیں۔ پھر اس کو کیک پر سجادیں۔



Masala Tv Copyrights







## چیز کیک

اجزاء: تین ڈینس دودھ ایک ٹن، انڈے چار عدد (سفیدی، زردی الگ کر لیں) کارن فلور ڈیڑھ کھانے کے چمچ، لیموں کا رس آدھی پیالی، میری بسکٹ ایک پیکٹ، مکھن ایک کھانے کا چمچ۔

توجہ دینا: سب سے پہلے سارے بسکٹس ایک بیلن سے کچل کر اچھی طرح سے چورا کر لیں۔ پھر مکھن گرم کر کے اس چورے میں ملا دیں۔ ایک بیکنگ پین میں ذرا سی چکنائی لگا کر تیار کر لیں۔ پھر یہ چورا کیے ہوئے بسکٹس دو کھانے کے چمچے الگ کر لیں، باقی پین میں نیچے پھیلا دیں۔ زردی میں کارن فلور اور دودھ ملا کر خوب پھینٹ لیں۔ جب یہ تینوں چیزیں ایک جان ہو جائیں تو لیموں کا رس ملا دیں، پھر سفیدی کو الگ پھینٹ لیں۔ اچھی طرح پھینٹ کر اس مکسچر میں ملا کر تیار کیے ہوئے بیکنگ پین میں بسکٹس کے چورے کے اوپر ڈال دیں اور اوپر سے بسکٹ کا چورا جو بچا کر رکھا ہوا ہے وہ چھڑک دیں۔ پہلے سے گرم شدہ اوون میں تیس سے چالیس منٹ تک بیک کر لیں، جب تیار ہو جائے تو ٹھنڈا کر لیں۔ مکھن کو چھری سے کنارے سے الگ کر لیں، جس ڈش میں پیش کرنا ہو تو سانچے کو الٹا کر کے نکال لیں تاکہ بیک کیا ہوا چورا اوپر آ جائے۔ کیک کی سجاوٹ کیلئے اسٹرابیری یا اپنا پسندیدہ فروٹ بھی استعمال کر سکتی ہیں۔



# دعوت

## چاکلیٹ مشن

ترکیب:

☆ پہلے 6 عدد اڈوں کو ایک پیالے میں کس کر لیں۔

☆ اب ان میں 150 گرام چینی اور 20 گرام ٹھنک پاؤڈر شامل کر دیں۔

☆ جب چینی اچھی طرح مل ہو جائے تو آہستہ آہستہ 125 گرام میدہ شامل کریں۔ میدے کے ساتھ 50 گرام کوکو پاؤڈر بھی ملائیں۔

☆ جب کوکو پاؤڈر مل ہو جائے تو ویلا بیسنس کے چند قطرے شامل کر کے اس میچر کو ہالڈ میں ڈال دیں۔

☆ پھر اسے پہلے سے گرم اودن میں 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر 15 منٹ بیک کر لیں۔ جب اسٹف تیار ہو جائے تو اودن سے نکال کر کمرے کے درجہ حرارت پر غصھا ہونے دیں۔

☆ ٹریچ کے لیے 150 گرام کوٹنگ چاکلیٹ کو انیمیم پر پگھلا لیں۔

☆ اس کے بعد مٹس اودن سے نکال لیں۔

☆ پھر پگھلی ہوئی چاکلیٹ کچھ مٹس کے اوپر لاد کچھ کے اندر سرخ کی دوسے شامل کر کے پیش کریں۔

اجزاء

انڈے 6 عدد

کوٹنگ چاکلیٹ 150 گرام

شوگر سیرپ 2 کپ

ٹھنک پاؤڈر 15 گرام

کوکو پاؤڈر 50 گرام

میدہ 125 گرام

چینی 150 گرام

ویلا بیسنس چند قطرے



Gossip.pk

04-Jan-2013

## Gossip.pk رینو لیک



ایک کے اجزاء:

انڈے 6 عدد

میدہ 6 اونس

ونیلہ-اسنس 1 کھانے کا چمچ

پسی چینی 6 اونس

بیکنگ پاؤڈر 1/2 چائے کا چمچ

یلو فوڈ کلر تھوڑا سا

ریڈ فوڈ کلر تھوڑا سا

گرین فوڈ کلر تھوڑا سا

ایک کے اجزاء:

بلیو فوڈ کلر تھوڑا سا

پرپل فوڈ کلر تھوڑا سا

اورنج فوڈ کلر تھوڑا سا

آئسنگ کے لیے:

پھینٹی ہوئی کریم حسب ضرورت

مختلف فوڈ کلر حسب ضرورت

اسپرنگل حسب ضرورت



[www.facebook.com/masalafooddiaries](http://www.facebook.com/masalafooddiaries)

Broadcast Date: April 21, 2014  
Recipe Code: FDS 1941, Send to 9486





## پلین فروٹ کیک

اجزاء:

میدہ	2 کپ
کے کس خشک میوے	1/2 کپ
کئی ٹوٹی فروٹی	1/2 کپ
اورنج کے کئے چٹکے	1/2 کپ
انڈے	3 عدد
براؤن شوگر	1 کپ
ہینک پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ
ہینک سوڈا	1/2 چائے کا چمچ
پسی دار چینی	1/2 چائے کا چمچ
بٹر ملک	3/4 کپ
تیل	1/2 کپ
شہد	1 کھانے کا چمچ

ترکیب:

ایک باؤل میں پہلے 3 عدد انڈوں کو چھینٹیں۔ پھر ان میں 1 کپ براؤن شوگر ڈالیں اور اتنا چھینٹیں کہ چینی حل ہو جائے۔ اب 2 کپ میڈہ، 1/2 چائے کا چمچ ہینک پاؤڈر، 1/2 چائے کا چمچ ہینک سوڈا اور 1/2 چائے کا چمچ پسی دار چینی انڈوں والے آمیزے میں شامل کر کے ملا لیں۔ پھر اس میں 3/4 کپ بٹر ملک ڈال کر بیٹنڈر کی مدد سے ملا لیں۔ اب 1/2 کپ تیل ڈال کر دوبارہ بیٹنڈ کریں۔ 1/2 کپ کئی ٹوٹی فروٹی، 1/2 کپ اورنج کے چٹکے اور 1/2 کپ کے کس ڈارٹی فروٹ اس میں شامل کر کے ملا لیں۔ پھر اس میں 1 کھانے کا چمچ شہد بھی ملا لیں۔ اب تیار آمیزے کو ہینک بن میں انڈیل کر 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم آؤن میں 45 منٹ بیک کریں۔ پھر اسے تھوڑی دیر ٹھنڈا ہونے دیں اور بعد میں جالی پر نکال کر مکمل ٹھنڈا کر لیں۔



## کھویا پڈنگ

اجزاء:

باریک کٹے ہوئے، چاندی کے ورق حسب ضرورت،

مکھن حسب ضرورت

ترکیب:

سلائسز کے چھوٹے ٹکڑے کاٹ کر مکھن میں فرائی

کر لیں۔ ایک برتن میں دودھ، چینی اور کھویا ڈال کر

انڈے چار عدد، ڈبل روٹی کے سلائس چھ عدد

کنارے کاٹ لیں، دودھ تین کپ، چینی آدھا

کپ، کھویا آدھا کپ، زعفران ایک چائے کا چمچ، سبز

الاجچی ایک چائے کا چمچ پسلی ہوئی، بادام حسب ضرورت



پکائیں۔ کھویا نرم ہو جائے تو اس میں سلائسز کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔ تھوڑی دیر بعد اس میں زعفران اور الاجچی شامل کر دیں۔ جب گاڑھا ہو جائے تو چولہے سے اتار کر رکھ لیں۔ اب انڈے کو پھینٹ کر اس میں شامل کر دیں۔ اوون پروف ڈش میں مکھن لگائیں۔ یہ آمیزہ ڈش میں ڈال کر سیٹ ہونے تک اوون میں بیک کر لیں۔ اوون سے نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔ باریک کٹے ہوئے بادام اور چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔



# سوئیٹ گھر



عید کولڈ کیک

اجزاء: ساڈلہ مکٹ، ایک پیکٹ۔ کوکو پاؤڈر، تین چائے کے چمچ۔ دودھ، دو کھانے کے چمچ۔ اورنج جیلی، ایک پیکٹ۔ انٹاس کیوبز، ایک پیالی۔ مارجرین، دو کھانے کے چمچ۔ چینی، آدھی پیالی۔ کنڈینسڈ ملک، آدھی پیالی۔ فریش کریم، دو سو پچاس گرام۔ ترکیب..... دو چمچ مارجرین میں سکٹ کے ٹکڑے کر کے فراہمی کریں۔ جب سکٹ کر کرے ہو جائیں تو ایک پیالے میں ان کی تہہ لگا دیں۔ اب پانچ چمچ چینی میں کوکو پاؤڈر ملا کر چوبے پر اس کا پیسٹ بنالیں۔ اس کو ٹھنڈا کر کے سکٹس کی تہہ پر ڈال دیں۔ پھر انٹاس کی تہہ لگا کر اوپر سے کنڈینسڈ ملک ڈالیں اور فریج میں رکھ دیں۔ اورنج جیلی بنا کر ٹھنڈی کریں اور کیک کے اوپر لگا دیں، کچھ جیلی بچا کر فریج میں رکھ دیں۔ اب فریش کریم میں چینی ڈال کر خوب پھینٹیں، یہاں تک کہ

جھاگ بن جائے۔ آئسنگ گن کی مدد سے کیک پر ڈیزائن بنائیں اور درمیان میں انٹاس کا پھول بنادیں یا چاکلیٹ چپس سے اسے سجادیں، اطراف میں جیلی کاٹ کر سجائیں۔ اب اسے فریج میں رکھ کر خوب جمالیں۔ مزے دار کولڈ کیک تیار ہے۔ تیز چھری سے کاٹ کر پیس بنائیں اور سرو کریں۔



## اورنج کپ کیکیس

اجزاء:	اجزاء:	اجزاء:	اجزاء:
1/4 چائے کا چمچ	نمک	1/2 کپ	اُن سالڈ بٹر
1/4 کپ	دودھ	2/3 کپ	پسی چینی
کریم چیز فرسٹنگ کے لیے:		3 عدد	انڈے
8 اونس	کریم چیز	1-1/2 چائے کا چمچ	ونیلا ایسنس
3 کھانے کے چمچے	مکھن	1/2 چائے کا چمچ	اورنج ایسنس
1 چائے کا چمچ	ونیلا ایسنس	1 اورنج کا	اورنج کا چھلکا
1-1/2 کپ	آئسنگ شوگر	1-1/2 کپ	میدہ
		1-1/2 چائے کا چمچ	بیکنگ پاؤڈر



1/2

RECIPE CODE: FDS 1784, SEND TO 9486

Broadcast Date: January 24, 2014

## آننگ کیلئے اجزاء۔

پگھلی ہوئی چاکلیٹ - 1/2 کپ      فریش کریم - 2 کپ      کریم کو پھینٹ کر چاکلیٹ مکس کر لیں۔

## چاکلیٹ ساس۔

کریم - 200 ملی لیٹر      کرش کی ہوئی چاکلیٹ - 1 کپ  
کریم کو نیم گرم کر کے چاکلیٹ ڈال کر ساس تیار کر لیں۔

## ترکیب۔

*All about Pakistani Ladies*

اب یک کے ایک حصے پر کریم کی ایک تہہ لگائیں، پھر چاکلیٹ ساس، پھر دوسرا حصہ رکھیں اور کریم اور ساس پھیلائیں، پھر تیسرا حصہ رکھ کر سارے یک کو کریم سے سجائیں۔ آخر میں تھوڑی سی کریم میں گلابی رنگ مکس کر کے ایک اور کریم کی کوئٹک کر دیں۔





## آئس کریم کیک

اجزاء:

چاکلیٹ کیک اسٹیج 9 انچ

دودھ 1/4 کپ

ونیل آئس کریم 2 لیٹر

چاکلیٹ آئس کریم 1 لیٹر

فگ سوس 1 کپ

چیریز سجانے کے لیے

کریم سجانے کے لیے

ترکیب:

9 انچ کے ایک لوز بوٹم کیک ٹن میں پلاسٹک لگا دیں۔

چاکلیٹ کیک اسٹیج کو درمیان سے دو ٹکڑوں میں کاٹ کر ایک ٹکڑا کیک ٹن میں رکھ دیں۔

اسے 1/4 کپ دودھ سے بھگو لیں۔ پھر اس پر 1 لیٹر وونیل آئس کریم پھیلا دیں۔ اسے بننے کے لیے فریج میں رکھ دیں۔

اس کے بعد 1 لیٹر چاکلیٹ آئس کریم کی تہ لگائیں۔ پھر اسے بھی سیٹ ہونے کے لیے کچھ دیر فریج کر دیں۔

اب اس پر تھوڑا سا فگ سوس پھیلا دیں۔ اسے بھی بننے کے لیے کچھ دیر فریج میں رکھیں۔

آخر میں بقیہ 1 لیٹر وونیل آئس کریم کی تہ لگائیں۔ مزید کچھ دیر کے لیے فریج میں جمائیں۔

آخر میں فگ سوس، چیریز اور کریم سے گارنش کریں۔ پھر ٹکڑوں میں کاٹ کر سرو کریں۔

MASALA TV COPYRIGHTS

## لاوا کپ کی

### اجزاء :

چاکلیٹ ----- 1/2 کپ

میدہ ----- 1/4 کپ

مکھن ----- 1/4 کپ

انڈے ----- 4 عدد

چینی ----- 1/4 کپ

ونسلا ایسفس 1/2 حائے کا جھجھ

### ترکیب :

چاکلیٹ اور مکھن کو میلاٹ کر لیں۔ انڈے میں چینی ڈال کر بیٹ کر لیں۔ اب اس میں چاکلیٹ مکھن والا مکچر ڈال کر مکس کر لیں اور میدہ ڈال کر مکس کر کے کپ میں آئنگ کرنے کے بعد مکچر ڈال کر 180 ڈگری پر 8 منٹ کے لئے بیک کر لیں۔ 8 منٹ سے زیادہ نہ رکھیں۔ نہیں تو سوس نہیں نکلے گا لاوے کی طرح۔





## جائٹ ویلنٹائن کوکی

ترکیب:

ایک چھوٹے باؤل میں 1 کپ اور 2 کھانے کے چمچے میدہ، 1/2 چائے کا چمچ بیکنگ سوڈا اور 1/2 چائے کا چمچ نمک اچھی طرح ملا لیں۔ ایک بڑے باؤل میں 1/2 کپ مکھن، 1/2 کپ پیکڈ براؤن شوگر، 1/3 کپ پس پیچنی اور 1/2 چائے کا چمچ وینلا ایسنس ڈال کر پیمینٹ لیں۔ اب 1 انڈا پھینٹیں اور مکھن والے آمیزے میں تھوڑا تھوڑا کر کے ڈالیں اور پیمینٹے رہیں۔ پھر اس میں 1 کپ چاکلیٹ چس بھی ملائیں اور تیار آمیزے کو گرہیں کیے ہارٹ شپ بیکنگ ٹن میں انڈیل کر پھیلا لیں۔ اب کیک کو 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر 20 سے 30 منٹ یا گوڈن براؤن ہونے تک بیک کریں۔ پھر اودن سے نکالیں اور 10 منٹ کے لیے ٹھنڈا ہونے دیں۔ پھر ٹن سے چالی پر نکال کر مکمل ٹھنڈا ہونے دیں۔ اب 8 اونس چاکلیٹ پکھلائیں اور کوکی کے اوپر ڈال کر پھیلائیں۔ پھر اسپرنگلز یا نائٹی ہارٹس سے سجائیں۔

اجزاء:

1 کپ اور 2 کھانے کے چمچے  
1/2 چائے کا چمچ  
1/2 چائے کا چمچ  
1/2 کپ  
1/2 کپ  
1/3 کپ  
1/2 چائے کا چمچ  
1 عدد  
1 کپ  
8 اونس (سجانے کے لیے)  
8 اونس (سجانے کے لیے)



FOOD  
DIARIES

RECIPE CODE: FDS-1831, SEND TO 9486

Broadcast Date: February 14, 2014

ترکیب:

175 ڈگری سینٹی گریڈ پر ادون گرم کریں۔ 9 انچ کے گول پین کو گرلیں کر کے میدہ چمڑک لیں۔ ایک باؤل میں 1/2 کپ مکھن اور 1 کپ پسی چینی ڈال کر اچھی طرح پھیٹیں۔ پھر ایک ایک کر کے 2 انڈے شامل کر کے پھیٹ لیں اور 1-1/2 چائے کا چمچہ نیلا ایسنس ملائیں۔ اب باری باری 1-3/4 کپ میدہ، 2 چائے کا چمچہ بیکنگ سوڈا اور 1/2 چائے کا چمچہ نمک 1/2 کپ دودھ کے ساتھ آمیزے میں ملائیں۔ اگر آمیزہ زیادہ گاڑھا ہو جائے تو 1 یا 2 کھانے کے چمچے دودھ مزید شامل کر لیں۔ پھر تیار آمیزے کو گرلیں کیے پین میں ڈال کر پھیلائیں اور 30 سے 35 منٹ یا مکمل بیک ہونے ادون میں پکائیں۔ ادون سے نکال کر پین کو جالی پر رکھیں اور ٹھنڈا ہونے دیں۔ پھر کیک کو جالی پر نکالیں اور مکمل ٹھنڈا کریں۔ سرو کرنے سے پہلے 1/4 کپ آئسنگ شوگر کیک پر چمڑک لیں۔

## آئرش ٹی کیک

اجزاء:

مکھن	1/2 کپ
پسی چینی	1 کپ
انڈے	2 عدد
نیلا ایسنس	1-1/2 چائے کا چمچہ
میدہ	1-3/4 کپ
بیکنگ پاؤڈر	2 چائے کے چمچے
نمک	1/2 چائے کا چمچہ
دودھ	1/2 کپ
آئسنگ شوگر	1/4 کپ





## چاکلیٹ کوکونٹ کیک

اجزاء:

فروٹنگ کے لیے:

- چینی 1 کپ
- ایواپوریزڈ ملک 1 کین
- آن سالٹڈ بٹر 1/2 کپ
- انڈے کی زردی 3 عدد
- ونیلا 1 چائے کا چمچ
- کھوپرا 2-1/3 کپ
- کٹے اخروٹ 1-1/2 کپ

اجزاء:

- اُبل پانی 1/2 کپ
- کئی چاکلیٹ 4 اونس
- میدہ 2 کپ
- کوکوپاؤڈر 1/4 کپ
- بیکنگ سوڈا 1 چائے کا چمچ
- نمک 1 چائے کا چمچ
- چینی 2 کپ
- آن سالٹڈ بٹر 1 کپ
- زردی الگ کیے انڈے 4 عدد
- ونیلا ایسنس 1 چائے کا چمچ
- بٹر ملک 1 کپ



1/2

RECIPE CODE: FDS-1796, SEND TO 9486

Broadcast Date: January 30, 2014

Food  
DIARIES

ترکیب:

پالے میں 4 عدد ڈال کر اچھی طرح بیت کر لیں پھر اس  
میں 4 انش کا سٹر کر شامل کریں اور مزید کمکوریٹ کر لیں۔

اس کے بعد 3 اونس میہ 1 چائے کا چمچ بیک پاؤڈر اور 1 اونس  
کوکو پاؤڈر ڈال کے ڈنفر کر لیں۔

اب اس آمیزے کو 19 انچ کے اسٹرنگ فوم ٹن میں ڈال کے 180  
ڈگری سینٹی گریڈ پر 30 منٹ بیک کر لیں۔

اس کے بعد اون سے نکال کر ٹھنڈا کریں۔ پھر ٹیک کوٹن سے نکال  
کر جالی پر رکھ دیں۔

فلنگ کے لیے ایک سوٹ چین میں تھوڑا سا چیریز والا ہیرپ اور  
2 کھانے کے چمچے کارن فلور ڈال کے پگنے رکھ دیں۔ گاڑھا ہو  
جانے تو چوبیسے سے ہٹائیں اور ٹھنڈا ہونے دیں۔

اس کے بعد 1 چائے کا چمچ وینلا اینسنس اور بلیک چیریز کا  
420 گرام والا ٹن ڈال کر کیکس کر لیں تھوڑی سی چیریز کارنٹس کے  
لیے بھالیں۔

اب ایک پیالے میں 600 ملی لیٹر کریم کو اچھی طرح پیسٹ لیں،  
پھر کیک کو دو لیٹرز میں کٹ لیں، ایک لیٹر پر تھوڑی سی کریم  
لگا لیں۔ پھر اس پر چیریز والا آمیزہ پھیلا دیں۔

اوپر سے کیک کا دوسرا حصہ رکھ دیں، پھر اس پر پینٹی ہوئی کریم پھیلا  
دیں۔

اس کے بعد پائینگ بیک میں کریم بھر کے کیک کو کارٹس کریں، پھر  
2 اونس کٹے اور بھنے بادام اور کدو کش چاکلیٹ چھڑک دیں۔

آخر میں پٹی ہوئی چیریز سے سجا کر سر دکریں۔

بلیک فورسٹ کیک

اجزاء:

4 عدد

انڈے

4 اونس

کاسٹر شوگر

3 اونس

میہ

1 چائے کا چمچ

بیکنگ پاؤڈر

1 اونس

کوکو پاؤڈر

فلنگ کے لیے:

420 گرام ٹن

بلیک چیریز

2 کھانے کے چمچے

کارن فلور

1 چائے کا چمچ

وینلا اینسنس

600 ملی لیٹر

کریم

2 اونس

کٹے اور بھنے بادام

سجانے کے لیے

کدو کش چاکلیٹ

22-May-2013



# آلمنڈ ماربل کیک

## اجزاء

انڈے	تین عدد	میدہ	چار اونس
پسی ہوئی چینی	چار اونس	مکھن	تین اونس
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ	ونیلا ایسنس	چار قطرے
دودھ	ایک چوتھائی کپ	باریک کٹے ہوئے بادام	تین کھانے کے چمچ
کوکو پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ		

## ترکیب

میدے میں بیکنگ پاؤڈر ڈال کر تین مرتبہ چھان لیں۔ اس میں چینی، مکھن اور دودھ ملائیں۔ اور اچھی طرح مکس کریں۔ اگر ہاتھوں سے نہ مکس کرنا چاہیں تو لکڑی کا چپٹا چمچ استعمال کریں۔ انڈوں کو اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اور میدے کے آمیزے میں تھوڑا تھوڑا کر کے ڈالیں۔ اور ساتھ ہی پھینکتی جائیں۔ تاکہ گٹھلیاں نہ بن جائیں۔ اب اس آمیزے کو دو حصوں میں بانٹ لیں۔ ایک میں کوکو پاؤڈر ملا کر پھینٹیں اور دوسرے حصے میں ونیلا ایسنس اور بادام ڈال کر ملائیں۔ اب مکھن لگی ہوئی بیکنگ ڈش میں پہلے بادام کے آمیزے کی تہ لگائیں۔ پھر کوکو پاؤڈر والی تہ لگائیں۔ دوبارہ بادام کے آمیزے کی تہ بچھائیں۔ غرض اسی طرح تمام آمیزہ ڈال دیں۔ اب ٹرے کو تھوڑا سا ہلا کر ایک سو اسی درجہ سینٹی گریڈ پر تقریباً 40 سے 45 منٹ تک بیک کریں۔

## سویٹ فرنیچ ٹوسٹ

اجزاء:-  
ڈبل روٹی 6 سلاکس  
انڈے 3 عدد، چینی 4 کھانے کے چمچ  
خشک دودھ 2 کھانے کے چمچ  
تھوڑے سے پستے بادام باریک کئے ہوئے



ترکیب:-

ڈبل روٹی کے کنارے الگ کر کے ایک سلاکس کے 4 ٹکڑے کر لیں، انڈے میں چینی، دودھ اور پستے بادام شامل کر کے اچھی طرح پھینٹیں تاکہ چینی کس ہو جائے، اب ڈبل روٹی انڈے میں اچھی طرح ڈپ کریں تاکہ ڈبل روٹی میں انڈا اچھی طرح جذب ہو جائے اب ہلکی آنچ پر سنہری مائل ہونے تک فرائی کر لیں۔ سویٹ فرنیچ ٹوسٹ تیار ہیں۔





### لیچر ڈپرٹ کیک میٹھو ج

ترکیب:

☆ پیلے 200 گرام آئن سلاڈ بٹر اور 8 اونس کاسٹرڈ کرک سے تیار کریں، یہاں تک کہ وہ لائٹ اور لٹھی ہو جائے۔

☆ اب 4 ہڈاؤں کو کچر میں ایک ایک کر کے شامل کریں اور ہر اضافی کو کچر میں طرح کچھتے جائیں۔

☆ پھر اس میں 2 کمانے کے کچے گرم پانی اور 1/2 چائے کا چمچ ملائین وائٹن شامل کر کے سیف کریں۔

☆ اب الگ چائے میں 8 اونس میڈ 1 چائے کا چمچ ٹھنک پاؤں 1 چائے کا چمچ ٹھنک سوا اور 1/4 چائے کا چمچ ڈال کر کس کریں۔

☆ اس کے بعد میڈ سے کچے کچے کچر کو تمام اجزاء کے ساتھ سیف کریں اور حرارت میڈ میں شامل کر دیں۔ اب اس میں 1 کمانے کا چمچ سوا ڈال کر بگنی روڈار سے سیف کریں، یہاں تک کہ کیک کا بیڑا ٹانگی ہو جائے۔

☆ پھر 5 کمانے کے کچے کیک کا بیڑا کر ٹھنک چائوں میں ڈالیں۔

☆ ایک حصہ برائون گار اور دوسرے میں بلیک گار ڈال دیں۔ بچے ہوئے حصے میں بلیک ڈال کر کس کریں۔

☆ اب ہر حصے سے ایک ایک ٹھنک کیک میں ڈالیں اور ان کر لیں۔

☆ پھر برائون اور بلیک کر سے ہیں، لیچر ڈپرٹ بنائیں۔ لیچر کر اور ہر ڈال دیں۔

☆ اب اسے کھلا دیں اور پیلے سے گرم اور ان میں 160°C یا 180°C پر بیک کر لیں۔

☆ جب وہ بیک ہو جائے تو اسے مکمل طور پر ٹھنک کر لیں۔ پھر اسکا ٹرڈ میں کاٹ لیں۔

☆ اب کچھوں کا گناش کے ساتھ میٹھو ج بنا کر رو کر دیں۔

BROADCAST DATE : Dec 9th 2014

www.facebook.com/MASALAMORNINGSSHOW

# ایوری ڈے فروٹ کیک

## اجزاء

میدہ دو سو پچاس گرام (80 اونس) بیکنگ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ

(نوٹ: میدہ اور بیکنگ پاؤڈر ملا کر دو سے تین مرتبہ چھان لیں)

دار چینی پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ

کشمش ایک سو پچیس گرام انڈہ ایک عدد

چیریز پچاس گرام (دو حصوں میں برابر تقسیم کر لیں)

گھی ایک سو پچیس گرام باریک براؤن چینی ایک سو پچیس گرام

فریش دودھ پانچ کھانے کے چمچ

## ترکیب

اوون کو پہلے سے 180°F گرم کر لیں۔ چھانچ کے گول پین کو ہلکا سا چکنا کر کے میدہ چھڑک کر رکھ دیں۔

میدے میں آہستہ آہستہ گھی شامل کرتے ہوئے بریڈ کر مہز کی طرح بنالیں۔ تمام ڈرائی فروٹ شامل کر دیں۔

چینی، انڈہ، اور دودھ ڈال کر بیٹر سے اچھی طرح روئیں دار (Fluffy) ہونے تک بیٹ کر لیں۔ یہ بیٹر پین

میں ڈال کر اوون میں ڈیڑھ گھنٹے بیک کریں۔ گولڈن براؤن ہونے پر اوون سے نکال کر ٹھنڈا ہونے دیں پھر

پین سے نکال کر کیک کو ٹھنڈا کر کے سرو کریں۔ حسب ذائقہ بادام، چیریز سے کیک کو سجا سکیں۔



## سمپلی ونیلا کیک

ترکیب:

پہلے  $1/2$  کپ مکھن کو پھیٹ لیں۔ پھر اس میں ایک ایک کر کے دونوں انڈے شامل کریں اور پھیٹ لیں۔ اب اس میں 2 چائے کے چمچے ونیلا اینس شامل کر دیں۔ پھر  $1-1/2$  کپ میدے میں  $1-3/4$  چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر ملائیں۔ اب میسے کو پھیٹتے ہوئے مکھن میں ڈال کر اچھی طرح ملا لیں۔ آخر میں  $1/2$  کپ دودھ شامل کر کے ملائیں کہ آمیزہ یک جہان ہو جائے۔ اب تیار آمیزے کو 9 انچ کے چوکور بن میں ڈالیں اور 175 ڈگری سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم کیے ہوئے تیل میں 30 سے 40 منٹ تک کر لیں۔

1 کپ	پہلی پٹی
$1/2$ کپ	مکھن
2 انڈے	انڈے
2 چائے کے چمچے	ونیلا اینس
$1-1/2$ کپ	میدہ
$1-3/4$ چائے کا چمچ	بیکنگ پاؤڈر
$1/2$ کپ	دودھ

## آلو کا کیک

پنیر 100 گرام  
بجنی چار سے پانچ کھانے کے چمچ  
انڈے دو عدد  
نمک حسب ذائقہ  
سفید مرچ پاؤڈر حسب ذائقہ

اجزاء:  
آلو آدھا کلو  
دلیہ 100 گرام، پانی میں بھگو لیں  
ٹماٹر 2 عدد  
ہری پیاز دو عدد



مکھن دو کھانے کے چمچ

ترکیب :- الو ابال کر میس کر لیں، ایک پیار لیے میں آلو، دلیہ، ٹماٹر، ہری پیاز، پنیر، بجنی، انڈے، سفید مرچ پاؤڈر اور مکھن ڈال کر کوب اچھی طرح مکس کر لیں، اب کیک بنانے والا ٹن لیں اور اسے آئل لگا لیں، تیار کئے ہوئے آمیزے کو پہلے سے گرم اوون میں 180 سینٹی گریڈ پر 15 منٹ تک پکائیں، جب کیک کی اوپری سطح گولڈن براؤن ہو جائے تو نکال لیں اور پیش کریں۔





## کیک کسٹرڈ (پھلوں کے ساتھ)

### اجزاء

ایک لٹر	دودھ	ایک عدد	نرم فروٹ کیک
ایک پیالی۔ کٹے ہوئے	اخروٹ	چار کھانے کے چمچ	چینی
ایک پیکٹ	جیلی	ایک پیکٹ	تازہ کریم
تھوڑا سا	انناس	چار عدد	کیلا
دو عدد	کینو	دو عدد	سیب
		ایک پیالی	انگور

### ترکیب

ایک دیکھی میں دودھ اور چینی ملا کر گرم کر لیں اور ساتھ میں کارن فلوور ڈال کر گاڑھا کسٹرڈ تیار کر لیں۔ ایک سرونگ ڈش میں کیک کے ٹکڑے ڈالیں۔ اور پھر تمام پھلوں کے ٹکڑے ڈال کر ایک تہہ بچھائیں اور پھر اوپر سے کسٹرڈ ڈالیں۔ اسی طرح تہہ بہ تہہ کسٹرڈ کیک اور فروٹ کی تہہ بچھائیں۔ آخر میں جیلی کے ٹکڑے اوپر سے اچھی طرح سجادیں۔ پھر کریم ڈال کر ٹھنڈا کریں اور ٹھنڈا ہونے پر نوش فرمائیں۔

# ہانڈی

## پائن اپیل اسپٹ کیک



ترکیب:

اجزاء:

- |  |                 |                   |
|--|-----------------|-------------------|
| ☆ 1 پکٹ ڈائجسٹو بسکٹس کو چورا کر لیں۔                      | 1 پکٹ           | ڈائجسٹو بسکٹس     |
| ☆ 2 پکٹ سوکھن میں 2 پیالی لوفیٹ ملک اور 2 کھانے کے چمچے    | 2 پیالی         | لوفیٹ ملک         |
| ☆ کارن فلوور ملا کر گاڑھا کسٹرو بنالیں۔                    | حسب ضرورت       | کسٹرو             |
| ☆ ایک پھلے ہوئے ڈش میں نیچے کسٹرو ڈال کر چورا کیے ہوئے     | 1/2 کپ          | پائن اپیل (کیوبز) |
| ☆ بسکٹس کی تہہ لگائیں۔                                     | 1 پکٹ           | لوفیٹ کریم        |
| ☆ اب حسب ضرورت کوئچ چیز، 1 پکٹ لوفیٹ کریم اور 2 کھانے      | 2 کھانے کے چمچے | براؤن شوگر        |
| ☆ کے چمچے براؤن شوگر ملا کر اچھی طرح پھیٹ لیں اور بسکٹس کے | 2 کھانے کے چمچے | کارن فلوور        |
| ☆ اوپر ڈال دیں۔  | 10 عدد          | باریک کٹے بادام   |
- ☆ اس کے بعد 1/2 کپ پائن اپیل کیوبز اور لوفیٹ کریم ڈال کر  
 10 عدد باریک کٹے بادام بغیر تیل کے بھون کر اوپر ڈال دیں۔  
 ☆ مزے دار پائن اپیل اسپٹ کیک تیار ہے۔



SMS code: 2402 and send it to 9436

BROASCAST DATE: 15 Jan 2013





## اسٹرابری کریم فلیٹ

ترکیب:

☆ فلین بنانے کے لیے ایک 8 انچ کے فلین من کوکر لیں کر لیں۔

☆ اب 4 اونس کھن اور 4 اونس چینی کو اتنا پھینیں کہ وہ کریمی

ہو جائے۔

☆ پھر اس میں 3 حواضے ایک ایک کر کے شامل کریں اور اچھی

طرح پیسٹ لیں۔

☆ اب اس میں 4 اونس چٹا ہوا میدہ اور 1 چائے کا چمچ ٹانگ

پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔

☆ اس کے بعد 1/4 کپ دودھ کو 1/2 چائے کا چمچ اسٹرابری

سٹنس اور پندرہ قطرے گلابی رنگ کے ساتھ شامل کر کے اچھی طرح

مکس کر لیں۔

☆ پھر کچر کو تیار من میں ڈال کر 180°C پر 15 منٹ بیک کر لیں۔

☆ اب تیار فلین کو پانی میں پلٹ دیں۔

☆ ٹانگ کے لیے 1 کمانے کا چمچ کارن فلور، 3 اونس چینی، 1

کپ اسٹرابری جوس اور 2 حواضے کی زردی کو مکس کر کے بہت

تھکی آٹھ پر پکا لیں، یہاں تک کہ وہ گاڑی ہو جائے۔

☆ اب اس میں 1 کمانے کا چمچ کھن شامل کریں اور 2 حواضے

اٹھنے کی سفیدی کو اچھی طرح پیسٹ کر سٹف کر لیں۔

☆ پھر اسے ٹھکے کسٹڈ میں فوڈ کریں۔ فلین کیسے کے درمیان

میں کسٹڈ کی تہ لگائیں۔

☆ آخر میں 1 کپ فریش اسٹرابری جوس اور 1 کپ پھینٹی ہوئی فریش

کریم سے گارلش کر کے سرو کریں۔

اجزاء:

4 اونس کھن

4 اونس میدہ

1/2 چائے کا چمچ اسٹرابری سٹنس

1/4 کپ دودھ

پندرہ قطرے گلابی رنگ

4 اونس چینی

1 چائے کا چمچ ٹانگ پاؤڈر

3 حواضے اٹھنے کے لیے

1 کپ اسٹرابری جوس

1 کمانے کا چمچ کارن فلور

2 حواضے اٹھنے

3 اونس چینی

1 کمانے کا چمچ کھن

1/2 چائے کا چمچ اسٹرابری سٹنس

پندرہ قطرے گلابی رنگ

ڈیکوریٹن کے لیے:

1 کپ پھینٹی ہوئی فریش کریم

1 کپ اسٹرابری سٹنس



MASALA  
MORNINGS

BROADCAST DATE: 21-FEB-2014

# کیک

بیکنگ پاؤڈر حسب ذائقہ  
میدہ تین کپ، دودھ ڈیڑھ کپ  
ونیلا ایسنس ایک چائے کا چمچ  
آئسنگ شوگر چھڑکنے کیلئے

اجزاء:-  
مکھن آٹھ اونس  
چینی دو کپ  
انڈے چار عدد



ترکیب:-

اوون کو 180 سینٹی گریڈ پر گرم کریں۔ مکھن اور چینی کو اچھی طرح پھینٹ لیں یہاں تک کہ یہ فلفلی ہو جائے، پھر اس میں ونیلا ایسنس شامل کریں اور مزید پھینٹیں۔ میڈہ اور بیکنگ پاؤڈر کو چھان لیں۔ مکھن کے آمیزے میں ایک ایک کر کے انڈے شامل کریں اور مسلسل بیٹ کرتے رہیں، ساتھ ہی چھنا ہوا میڈہ اور دودھ بھی شامل کرتے رہیں۔ آخر میں تمام چھنا ہوا میڈہ ڈال کر فولڈ کر لیں۔ اس آمیزے کو گرم کئے ہوئے بیکنگ پین میں ڈال کر گرم اوون میں پینتا لیس منٹ بیک کر لیں۔ اوون سے نکال کر پانچ منٹ ٹھنڈا کریں۔ پین سے تاروں کی جالی پر نکال کر حسب ضرورت آئسنگ شوگر چھڑکیں اور سرو کریں۔



# بلیک فورسٹ کیک

ترکیب:

اشیاء:

بٹر 100 گرام، چینی پسی ہوئی 60 گرام،  
انڈے چار عدد، پانی ایک کپ، میدہ 150 گرام،  
بیکنگ پاؤڈر 3 چائے کے چمچ، کوکو پاؤڈر 4 کھانے  
کے چمچ، اچھی طرح خل ہوئے پائیک طرف رکھ لیں، اب بیکنگ  
پاؤڈر اور کوکو پاؤڈر کو میدے میں ملا لیں۔ اس میں پھینٹی



ہوئی انڈوں کی سفیدی آہستہ آہستہ گھول لیں، اب پانی ملا کر لکڑی کے چمچ سے ان سب کو اچھی طرح مکس کر لیں، بٹر کو پگھلا کر تھوڑا ٹھنڈا کریں اور جنے سے پہلے میدے کے مکچر میں ملا لیں، کیک کے سانچے یعنی بیکنگ ڈش میں بٹر کا لیپ کریں اور تیار شدہ کیک کا مکچر اس میں انڈیل دیں۔ خالی اوون کو 180c پر 25 منٹ تک گرم کر کے اسی درجہ حرارت پر کیک کو 10 منٹ تک بیک کر لیں۔ جب کیک پھول جائے تو اوون کا درجہ حرارت کم کر کے 120 سینٹی گریڈ کر لیں اور کیک کو مزید 30 منٹ تک بیک کریں۔ اب کیک کو سانچے سے نکال لیں اور ٹھنڈا ہونے کے بعد اسے درمیان سے برابر تھوں میں کاٹ لیں۔ اپنی مرضی سے پھلوں یا چاکلیٹ کے ساتھ گارنشنگ کریں۔

## نوبیک کیک

### اجزاء

marshmallow fluff میلو دو جار مارش  
(یہ پیکٹوں میں یا جار میں بند بڑی دکانوں پر مل جاتے ہیں)  
Graham Crackers عدد بسکٹ چالیں  
چھ اونس ہلکی میٹھی چاکلیٹ (کش شدہ)

ڈیزھ کپ خوب گاڑھی کریم  
ایک پیکٹ چاکلیٹ پڈنگ کمس  
ایک کپ دودھ  
چار اونس چاکلیٹ  
ایک کپ گاڑھی کریم

### ترکیب

کریم کو پھیٹ کر خوب گاڑھا کر لیں اور اس میں fluff ملا دیں اور ساتھ ہی پڈنگ کمس اور دودھ بھی ملا دیں۔  
فریج میں ٹھنڈا ہونے کو رکھ دیں۔  
اب 9" x 5" کے ڈبل روٹی بنانے والے سانچے میں پلاسٹک فوئیل اس طرح لگائیں کہ کناروں سے کافی باہر  
کوٹکا رہے۔ اب بسکٹوں کی ایک سنگل تہ پینڈے میں لگا دیں۔ اس پر پھیٹی ہوئی کریم کا ایک حصہ ڈالیں پھر  
بسکٹوں کی تہ پھر کریم پھر بسکٹ اس طرح آخری تہ بسکٹوں کی لگا دیں اس پر باہر کوٹکے ہوئے پلاسٹک کو ڈال کر  
فریج میں دو گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ پھر نکال کر چاکلیٹ کو گرم پانی پر رکھ کر پگھلا لیں اور بسکٹوں پر ڈال دیں۔  
glaze کے لیے کریم کو ہلکا گرم کر کے کش شدہ چاکلیٹ اس میں ڈال کر پگھلا لیں۔ اب کیک کو لمبی ڈش میں  
پلٹ لیں اور پلاسٹک ہٹا دیں۔ glaze کو کیک کے اوپر اور اطراف میں پھیلا دیں اور پھر فریج میں رکھ دیں حتیٰ  
کہ glaze سیٹ ہو جائے۔

### نوٹ

اگر "مارش میلو" نہ مل سکیں تو خوب گاڑھی کریم لے کر اسے پھیٹ کر مزید گاڑھا کر کے استعمال کر سکتے ہیں۔



## پیچ اینڈ اورنج موزیک

چاکلیٹ اسفنج بیس کے اجزاء:

فلنگ کے اجزاء:

کریم چیز 5 اونس

وائٹ چاکلیٹ 4-5 اونس

اورنج جوس 3 اونس

ڈیڑھ سے دو کھانے کے چمچے

کریم 1 کپ

انڈے کی سفیدی 2 عدد

کاسٹر شوگر 5 کھانے کے چمچے

ٹو پنگ کے لیے اجزاء:

اورنج جیلی 1 پکٹ

اورنج حسب ضرورت

آڑو حسب ضرورت

انڈے 2 عدد

چینی 2 اونس

میدہ 1-1/2 اونس

کوکو پاؤڈر 1-1/2 اونس

وینلا اسنس 1/2 چائے کا چمچ

ترکیب:

پہلے 2 عدد انڈے اور 2 اونس چینی کو بیٹ کریں۔ اب اس میں 1-1/2 اونس چھتا ہوا میدہ کریم کے ساتھ شامل کریں۔ پھر اس میں 1/2 چائے کا چمچ وینلا اسنس اور 1 کھانے کا چمچ پانی ڈال کر اچھی طرح بیٹ کر لیں۔ اب اسے 200°C پر بیک کر لیں۔ فلوک کے لیے گرم پانی میں 4-5 اونس وائٹ چاکلیٹ کو پگھلائیں۔ اب 5 اونس کریم چیز اور 5 کھانے کے چمچے کاسٹر شوگر کو بیٹ کر کے اس میں پگھلی ہوئی چاکلیٹ شامل کر دیں۔ پھر 3 اونس اورنج جوس کو گرم کر کے اس میں ڈیڑھ سے دو کھانے کے چمچے جیلیٹن مل کریں۔ اس کے بعد انڈے کی سفیدی کو اسف کر کے اس ٹکچر میں شامل کریں۔ آخر میں اسف کی ہوئی کریم کے ٹکچر کو اس میں فولڈ کر لیں۔ اسمبل کرنے کے لیے 8 سے 9 انچ کے چین میں اسف رکھ کر اس پر فلوک پھیلا دیں اور اسے 2 گھنٹے کے لیے ایک طرف رکھ دیں۔ ٹو پنگ کے لیے اس پر 1 پکٹ اورنج جیلی پھیلائیں۔ اب اس پر حسب ضرورت اورنج اور حسب ضرورت آڑو ڈال کر جیلیٹن گلیز پھیلا دیں۔



Broadcast date: 4th-Aug-2015

# آلمنڈ ماربل کیک

## اجزاء

انڈے	تین عدد	میدہ	چار اونس
پسی ہوئی چینی	چار اونس	مکھن	تین اونس
بیکنگ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ	ونیلا ایسنس	چار قطرے
دودھ	ایک چوتھائی کپ	باریک کٹے ہوئے بادام	تین کھانے کے چمچ
کوکو پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ		

## ترکیب

میدے میں بیکنگ پاؤڈر ڈال کر تین مرتبہ چھان لیں۔ اس میں چینی، مکھن اور دودھ ملائیں۔ اور اچھی طرح مکس کریں۔ اگر ہاتھوں سے نہ مکس کرنا چاہیں تو لکڑی کا چپٹا چمچ استعمال کریں۔ انڈوں کو اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اور میدے کے آمیزے میں تھوڑا تھوڑا کر کے ڈالیں۔ اور ساتھ ہی پھینکتی جائیں۔ تاکہ گٹھلیاں نہ بن جائیں۔ اب اس آمیزے کو دو حصوں میں بانٹ لیں۔ ایک میں کوکو پاؤڈر ملا کر پھینٹیں اور دوسرے حصے میں وینلا ایسنس اور بادام ڈال کر ملائیں۔ اب مکھن لگی ہوئی بیکنگ ڈش میں پہلے بادام کے آمیزے کی تہ لگائیں۔ پھر کوکو پاؤڈر والی تہ لگائیں۔ دوبارہ بادام کے آمیزے کی تہ بچھائیں۔ غرض اسی طرح تمام آمیزہ ڈال دیں۔ اب ٹرے کو تھوڑا سا ہلا کر ایک سو اسی درجہ سینٹی گریڈ پر تقریباً 40 سے 45 منٹ تک بیک کریں۔



## چاکلیٹ پارٹی کیک

اجزاء:

نمک 1/2 چائے کا چمچ

فروسٹنگ کے لیے:

کریم چیز 8 اونس

مکھن 1/4 کپ

دودھ 3 کھانے کے چمچے

چھنی آئسنگ شوگر 3 کپ

کوکو پاؤڈر 2/3 کپ

نمک 1 چمکی

ونیلا ایسنس 1-1/2 چائے کا چمچ

اجزاء:

میدہ 2 کپ

دودھ 1-1/2 کپ

پسی چینی 2/3 کپ

ڈارک براؤن شوگر 2/3 کپ

کوکو پاؤڈر 1/2 کپ

مکھن 3/4 کپ

انڈے 3 عدد

ونیلا ایسنس 2 چائے کے چمچے

بیکنگ پاؤڈر 1 چائے کا چمچ

بیکنگ سوڈا 1 چائے کا چمچ



1/2

RECIPE CODE: FDS-1791, SEND TO 9486

Broadcast Date: January 28, 2014

## چاکلیٹ براؤنی کیک

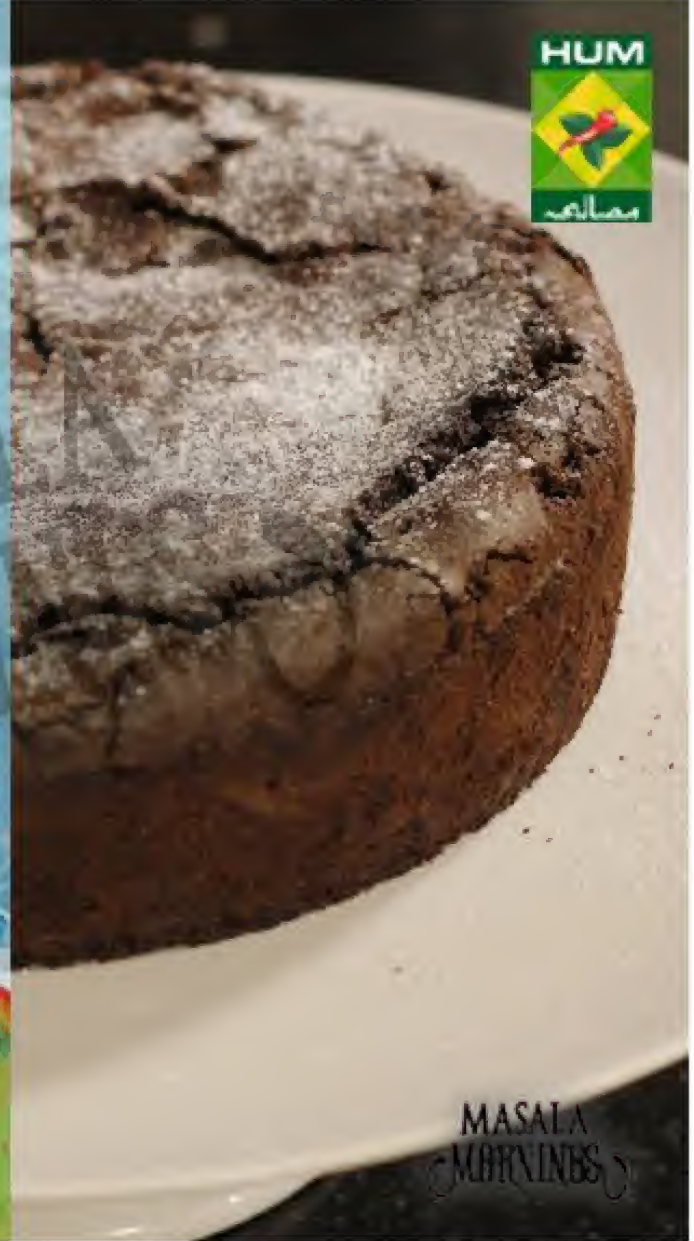
اجزاء:

7 اونس	آن سالڈ بٹر
8 اونس	کٹی ڈارک چاکلیٹ
8 اونس	کاسٹر شوگر
3 عدد	انڈے (سفیدی، زردی الگ)
3 اونس	میدہ
50 گرام	کئے اخروٹ

ترکیب:

اودن کو 180c پر گرم کر لیں۔ اب ایک 20 سے 25 سینٹی میٹر کیک مین کو بکھن لگا کر گریس پروف پیپر کے ساتھ لائن کر دیں۔ پھر 6 اونس چاکلیٹ، 7 اونس آن سالڈ بٹر اور 8 اونس کاسٹر شوگر کو ایک پین میں ہلکی آنچ پر گرم کریں، یہاں تک کہ وہ یک جان ہو جائے۔ اب اس میں 3 اونس میدہ، 50 گرام کئے اخروٹ اور بچی ہوئی چاکلیٹ شامل کر دیں۔ اس کے بعد الگ پیالی میں 3 عدد انڈے کی سفیدی کو اتنا چھینٹیں کہ وہ اسٹیف ہو جائے۔ پھر اسے ہلکے ہاتھ کے ساتھ چاکلیٹ مکسچر میں فولڈ کر دیں۔ اب اس بیٹر کو تیار کیے ہوئے کیک مین میں ڈالیں اور اوون کے درمیان میں رکھ کر 35 سے 40 منٹ بیک کریں، یہاں تک کہ اس کی سطح خستہ ہو جائے۔ پھر اسے ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں۔ آخر میں آئسنگ شوگر کے ساتھ چمڑک کر آئس کریم کے ساتھ سرو کریں۔

Broadcast date: 21st-Aug-2015





## بلیک فورسٹ کیک

اجزاء

فلنگ / آئینگ

۶ عدد

انڈے

۳۵۰ گرام

کریم

۶ کھانے کے چمچ

چینی

۶-۸ کھانے کے چمچ

آئینگ شوگر

۵ کھانے کے چمچ

میدہ

۲۲۵ گرام

چیری تازی یا کائیل چیری کی ایک بوتل

۳ چائے کے چمچ

کوکو

۲۲۵ گرام

سجاوٹ کے لیے

۲ چائے کے چمچ

بیکنگ پاؤڈر

۶ اونس

ملک چاکلیٹ کدو کش کیا ہوا

۲-۱ چائے کے چمچ

دودھ

ترکیب

اودون کو گیس مارک ۶ یا ۲۰۰ سینٹی گریڈ پر پہلے سے گرم کر لیں۔ ۹ انچ کے دو سپرنگ فورم ٹرن لے کر ان میں چکنائی لگائیں اور ویکس پیپر سے لائن کر لیں۔ انڈے اور چینی کو بجلی کے مکسر سے یا ہاتھ لے خوب بھینٹیں۔ سارے خشک اجزاء کو چھلنی سے ۳ بار چھان لیں تاکہ کوئی گتھلی نہ رہے اور خشک اجزاء یک جان ہو جائیں۔ پھر ان کو انڈے کے آمیزے میں آہستہ آہستہ ملائیں، اس طرح کہ ایک بار خشک اجزاء ملائیں اور ایک بار دودھ۔ اب اس آمیزے کو آدھا آدھا دو ٹرن میں ڈال دیں۔ اودون کا درجہ حرارت کم کر کے گیس مارک ۳ یا ۱۸۰ سینٹی گریڈ کر دیں۔ کیک کو ۱۵-۲۰ منٹ تک بیک کریں یا اس وقت تک جب وہ چھونے سے تیار محسوس ہوں۔ اودون کو بلا ضرورت نہ کھولیں۔ ورنہ کیک بیٹھ جائے گا۔ کیک کو وائر ریک پر رکھ کر ٹھنڈا کر لیں۔

آئنگ

ایک بڑے پیالے میں برف رکھیے پھر ایک چھوٹے پیالے میں تازہ کریم ڈال کر اُسے برف والے پیالے میں رکھ دیں۔ آئنگ شوگر کریم میں شامل کر کے دونوں کو بھینٹیں یہاں تک کہ کریم اور چینی یک جان ہو جائیں۔ خیال رہے کہ بہت زیادہ بھینٹنے سے کریم مکھن میں تبدیل ہو جائے گی۔ تقریباً ۱/۳ (ایک تہائی) کریم ایک ٹھنڈے کئے ہوئے کیک پر لگا دیں۔ پھر دوسرا کیک اس کے اوپر رکھ کے دونوں کو آئنگ سے بالکل ڈھک دیں۔ کیک کو چیری اور چاکلیٹ کرلز سے سجا دیں۔

## ایک آنس کریم رول

اجزاء۔

وینا ایسنس۔ ایک چائے کا چمچ

اسٹرابیری آنس کریم۔ آدھا لیٹر

چینی۔ ایک کپ

انڈے۔ چار عدد

بیکنگ پاؤڈر۔ ڈیڑھ چائے کا چمچ

میدہ۔ دو کپ

نمک۔ چمکی بھر

ترکیب۔

ایک برتن میں انڈوں کی سفیدی ڈال کر الیکٹرک بیٹر کی مدد سے پھینٹ لیں۔ انڈوں کی سفیدی میں بیکنگ پاؤڈر اور نمک شامل کر کے الیکٹرک بیٹر کی مدد سے اتنا پھینٹیں کہ آمیزہ گاڑھا ہو جائے پھر انڈوں کی زردی، چینی اور وینا ایسنس بھی آہستہ آہستہ کر کے شامل کر دیں۔ اب میدہ ڈال کر مکس کریں۔ ایک بیکنگ پیں کو چکنا کر لیں اور آمیزہ پھیلا دیں۔ اب اس کیک کے آمیزے کو پہلے سے گرم اوون میں ایک سو اسی ڈگری گریڈ پر چند رہ منٹ کے لئے بیک کریں۔ جب یہ تیار ہو جائے تو کیک کو ٹیلعہ پلٹ میں نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔ اب کیک کو سوئس رول کی طرح رول کریں۔ پھر اسٹرابیری آنس کریم کی تہہ لگائیں اور دوبارہ رول کریں۔ اس کریم رول کو جمنے کے لئے فریزر میں رکھ دیں۔ فریش کریم اور چاکلیٹ سیرپ سے سجا کر پیش کریں۔



## ایک آنس کریم رول

اجزاء۔

وینا ایسنس۔ ایک چائے کا چمچ

اسٹرابیری آنس کریم۔ آدھا لیٹر

چینی۔ ایک کپ

انڈے۔ چار عدد

بیکنگ پاؤڈر۔ ڈیڑھ چائے کا چمچ

میدہ۔ دو کپ

نمک۔ چمکی بھر

ترکیب۔

ایک برتن میں انڈوں کی سفیدی ڈال کر الیکٹرک بیٹر کی مدد سے پھینٹ لیں۔ انڈوں کی سفیدی میں بیکنگ پاؤڈر اور نمک شامل کر کے الیکٹرک بیٹر کی مدد سے اتنا پھینٹیں کہ آمیزہ گاڑھا ہو جائے پھر انڈوں کی زردی، چینی اور وینا ایسنس بھی آہستہ آہستہ کر کے شامل کر دیں۔ اب میدہ ڈال کر مکس کریں۔ ایک بیکنگ پیں کو چکنا کر لیں اور آمیزہ پھیلا دیں۔ اب اس کیک کے آمیزے کو پہلے سے گرم اوون میں ایک سو اسی ڈگری گریڈ پر چند رہ منٹ کے لئے بیک کریں۔ جب یہ تیار ہو جائے تو کیک کو ٹیلعہ پلٹ میں نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔ اب کیک کو سوئس رول کی طرح رول کریں۔ پھر اسٹرابیری آنس کریم کی تہہ لگائیں اور دوبارہ رول کریں۔ اس کریم رول کو جمنے کے لئے فریزر میں رکھ دیں۔ فریش کریم اور چاکلیٹ سیرپ سے سجا کر پیش کریں۔

# ویلنٹائنز کپ کیکیس



## VALENTINE'S CUPCAKES

فرائض  
کریمر (زمی ہوئی) آٹھا آٹس  
ایک عدد  
تین چمچائی کپ

ویلنٹائنز کپ کیکیس

تین کپ  
دک  
آٹھا کپ  
دھپانے کے بج  
آٹھا کپ  
دک  
آٹھا کپ  
دھپانے کے بج

ترکیب:

- (1) کپ گھس چر کرنے سے پہلے اون کو 350 ڈگری فارن ہائیٹ پر گرم کر لیں اور کپ ایک ہینک لے سے میں کپ ایک ہینک لے کراپ طرف دکھ لیں۔
- (2) ایک تہ سے برتن میں میوہ پگنی، کوکوس ہینک پڑا اور کپ کس کر لیں۔
- (3) دوسرے برتن میں پانی کو کپ کس کر لیں اور کپ کس کر لیں۔
- (4) آٹس کریمر چون کی مدد سے ہما ہوا کپ گھس لائنز میں پھر لیں (کپ گھس لائنز کو کسک بھرنے کی بجائے آٹھا لیں)۔
- (5) پہلے سے گرم کئے ہوئے تھون میں لے کر 25 منٹ کے لئے 200 ڈگری فارن ہائیٹ پر کپ گھس کر پوری طرح پختہ ہو جائے۔
- (6) ایک برتن میں کریمر پچا ڈالو اور پگنی، کپ گھس کر لیں اور کپ کس کر لیں۔
- (7) کپ گھس کر لیں اور کپ کس کر لیں۔
- (8) کپ گھس کر لیں اور کپ کس کر لیں۔



## بٹر اینڈ گرین چلی رائس

### اجزاء:

اُبلے چاول ----- 2/1 کلو

ہری پیاز ----- 1 کپ

ہری مرچ ----- 6 عدد

مکھن ----- 100 گرام

کالی مرچ ----- 1 چائے کا چمچ

نمک ----- 1 چائے کا چمچ

کٹا لہسن ----- 1 کھانے کا چمچ

### ترکیب:

100 گرام مکھن گرم کر کے اس میں 1 کھانے کا چمچ باریک کٹا لہسن اور 6 عدد باریک کٹی ہوئی ہری مرچ ڈال کر بھونیں۔ جب لہسن کا رنگ گولڈن براؤن ہو جائے تو 1 کپ کٹی ہوئی پیاز، 1 چائے کا چمچ کالی مرچ، 1 چائے کا چمچ نمک اور 1/2 کلو اُبلے چاول شامل کر کے مکس کریں۔ 5 منٹ کے لیے دم پر رکھیں۔ بٹر اینڈ گرین چلی رائس تیار ہے۔ رین

## بلیک میجک کیک

شارٹ کیک کے اجزاء:

2 اونس مکھن

1 اونس کاسٹور شوگر

5 اونس میدہ

حسب ضرورت خشک پانی

اسٹیک کیک کے اجزاء:

2 عدد انڈے

2 اونس چینی

1-1/2 اونس میدہ

1 کھانے کا چمچہ کوکو پاؤڈر

1/2 چائے کا چمچہ بیکنگ پاؤڈر

فلنگ کے اجزاء:

چیریز (کین والی)

25-30 عدد چیری سیرپ

1/2 کپ کارن فلور

1 کھانے کا چمچہ بھینٹی ہوئی کریم

12 اونس

ترکیب:

ہلکا ہلکا پلے شارٹ کرسٹ جو مشری بنا کر اسے آٹھ انچ کی پائی پلیٹ پر

بیک کریں اور نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔

ہلکا ہلکا 2 عدد انڈوں کا چاکلیٹ اسٹیک بنا کر الگ رکھ دیں۔

ہلکا ہلکا آمبل کرنے کے لیے ایک پلیٹر پر بنائی ہوئی شارٹ کرسٹ

چیشری لگائیں۔

ہلکا ہلکا اس پر جیم لگا کر اسٹیک کی میٹر سے کوڑ کریں۔

ہلکا ہلکا پھر اس پر 1/2 کپ چیری سیرپ لگا کر اس کے سائڈز پر 12

اونس بھینٹی ہوئی کریم پائپ کر دیں۔

ہلکا ہلکا درمیان میں چیری سوس ڈالیں اور اس پر کیک کی دوسری

تہہ رکھ کر سیرپ لگا دیں۔

ہلکا ہلکا اس کے بعد کیک کے اوپر اور سائڈزوں پر کریم لگا کر کٹی چاکلیٹ

سے گارنش کر کے سرو کریں۔



BROADCAST DATE: 18TH DEC 2012



www.facebook.com/MASALAMORNINGSSHOW HUM



ترکیب:

☆ پہلے 2 کپ آلوؤں کو اُبال کر پکھل لیں۔

☆ اب 1 کپ بند گوبھی، 1 عدد گاجر، آدھی شملہ مرچ اور 1/2 کپ فرنی بیگز کو باریک کاٹیں اور ہلکا سا اُبال لیں۔

☆ پھر 2 کپ چکن کو 2 کھانے کے چمچے اور کھن کا پیسٹ کے ساتھ اُبال لیں۔

☆ اب چکن کو ریفریج کر کے آلوؤں کے ساتھ کس کریں اور ایک طرف رکھ دیں۔

☆ پھر ایک پین میں تیل گرم کر کے اس میں 12-15 عدد کڑی پتے، 4 عدد باریک کٹی ہوئی مرچ اور 3 کھانے کے چمچے میدہ ڈال کر 1 منٹ فرائی کریں۔

☆ ساتھ میں اُبلتی سبزیاں، آلو اور چکن بھی شامل کر لیں اور آمیزے کو ٹھنڈا کر دیں۔

☆ اس کے بعد ڈیپ فریئر بنا کر حسب ضرورت بریڈ کر مینز اور 2-3 عدد اٹھے میں ڈپ کر کے ڈیپ فرائی کر لیں۔

ایزاد:

چکن (اُبلتی اور ریفریج ہوئی) 2 کپ

باریک کٹی بند گوبھی 1 کپ

باریک کٹی گاجر 1 عدد

باریک کٹی شملہ مرچ آدھی

باریک کٹے فرنی بیگز 1/2 کپ

کڑی پتے 12-15 عدد

اور کھن کا پیسٹ 2 کھانے کے چمچے

باریک کٹی ہوئی مرچ 4 عدد

میدہ 3 کھانے کے چمچے

نمک 1 چائے کا چمچ

کالی مرچ 1/2 چائے کا چمچ

گٹی لال مرچ 1/2 چائے کا چمچ

اُبلے اور پکے آلو 2 کپ

بریڈ کر مینز حسب ضرورت

اٹھے 2-3 عدد

تیل ڈیپ فرائنگ کے لیے

BROADCAST DATE : 5th Feb 2015

لکھ کر 9486 پر sms کریں۔ MML 3825



گوشت	1/2 کلو
ڈبل روٹی	آدھا کلو
مکھن	1 1/2 پاؤ
ٹماٹر	ایک پاؤ
نمک اور کالی مرچیں	حسب ضرورت

ترکیب:

گوشت کو صاف کر کے اتنے پانی میں ابالیں کہ پانی خشک ہونے پر گل جائے۔ جب گوشت اچھی طرح گل جائے تو کانٹے سے اچھی طرح کچل لیں۔ ریشہ ریشہ علیحدہ علیحدہ کرنے کے بعد نمک کالی مرچیں اور مکھن شامل





## پلم کیک

اجزاء:

1/2 چائے کا چمچ	پسی دار چینی	200 گرام	کھن
4 عدد	انڈے	1 کپ	کاسٹر شوگر
1 چائے کا چمچ	وینلا ایسنس	2 کپ	میدہ
1/2 کپ	بٹر ملک	2 چائے کے چمچے	بیکنگ پاؤڈر
4 عدد	آلو بخارے	1/4 چائے کا چمچ	بیکنگ سوڈا
	بیس کے لیے اجزاء:	1 چمکی	نمک
50 گرام	کھن		
4 کھانے کے چمچے	براؤن شوگر		
	آلو بخارے (آدھے کئے) 10-12 عدد		

## ترکیب:

ادون کو پہلے سے 180c پر گرم کر لیں۔ اب 9 انچ کے گول کیک پن کو ہلکی آنچ پر 50 گرام کھن، 4 کھانے کے چمچے براؤن شوگر اور 1/2 چائے کا چمچ پسی دار چینی کو ملائیں، یہاں تک کہ چینی حل ہو جائے۔ پھر چوبے کو بند کر کے تمام سائیدوں پر کھن لگائیں اور 10-12 عدد آدھے کئے آلو بخارے پھیلا دیں۔ اب الگ پیالے میں 200 گرام کھن اور 1 کپ کاسٹر شوگر کو لائٹ اور قلعی ہونے تک بیٹ کر لیں۔ پھر اس میں 4 عدد انڈے ایک ایک کر کے شامل کریں اور اچھی طرح پھینٹے جائیں۔ اس کے بعد 1 چائے کا چمچ وینلا ایسنس شامل کریں۔ اب 2 کپ میڈہ، 2 چائے کے چمچے بیکنگ پاؤڈر، 1/4 چائے کا چمچ بیکنگ سوڈا اور 1 چمکی نمک کو چھانیں اور انھیں 1/2 کپ بٹر ملک کے ساتھ انڈے، کھن اور چینی والے آمیزے میں مکس کر دیں۔ آخر میں تیار آلو بخارے کو کیک بیٹر میں فولد کر کے تیار کیک پن میں ڈال کر 50 منٹ کے لیے بیک کر لیں۔

Broadcast date: 6th-Aug-2015





# آلو کا کیک

پنیر 100 گرام  
بجنی چار سے پانچ کھانے کے چمچ  
انڈے دو عدد  
نمک حسب ذائقہ  
سفید مرچ یا وڈر حسب ذائقہ

اجزاء:  
آلو آدھا کلو  
دلیہ 100 گرام، پانی میں بھگو لیں  
ٹماٹر 2 عدد  
ہری پیاز دو عدد



مکھن دو کھانے کے چمچ  
ترکیب:- الو ابال کر میس کر لیں، ایک پیار لیے میں آلو، دلیہ، ٹماٹر، ہری پیاز، پنیر، بجنی، انڈے، سفید  
مرچ پاؤڈر اور مکھن ڈال کر کوب اچھی طرح مکس کر لیں، اب کیک بنانے والا ٹن لیں اور اسے آئل لگا لیں، تیار  
کئے ہوئے آمیزے کو پہلے سے گرم اوون میں 180 سینٹی گریڈ پر 15 منٹ تک پکائیں، جب کیک کی اوپری سطح  
گولڈن براؤن ہو جائے تو نکال لیں اور پیش کریں۔





### پیپر منٹ براؤنیز

اجزاء:

چینی

انڈے

پگھلا ہوا مکھن

پگھلی ہوئی چاکلیٹ

پیپر منٹ ایسنس

میدہ

کٹے اخروٹ

پیپر منٹ کینڈیز (گٹی ہوئی)

2 کپ

4 عدد

4 اونس

4 اونس

1/2 چائے کا چمچ

1-1/2 کپ

1/2 کپ

1/2 کپ

### ترکیب:

☆ اوون کو 165C پر پہلے سے گرم کر لیں۔

☆ اب ایک 9 انچ کے گریس کیے ہوئے بین میں بٹر پیپر لائن کر دیں۔

☆ پھر ایک پالی میں 2 کپ چینی اور 4 عدد انڈے کو بیٹنٹ لیں، یہاں تک کہ وہ اچھی طرح بلیئنڈ ہو جائے۔

☆ اب اس میں 4 اونس پگھلا ہوا مکھن، 4 اونس پگھلی ہوئی چاکلیٹ اور 1/2 چائے کا چمچ پیپر منٹ ایسنس شامل کر کے اچھی طرح مکس کریں۔

☆ پھر اس میں 1-1/2 کپ میڈہ ڈال کر ہلکے ہاتھ سے بلیئنڈ کر لیں۔

☆ اب اس میں 1/2 کپ کٹے اخروٹ ڈال کر بین میں پھیلائیں اور 40 سے 45 منٹ کے لیے اوون میں بیک کر دیں۔

☆ پھر بین کو اوون سے فوراً نکال کر ٹکٹی ہوئی 1/2 کپ پیپر منٹ کینڈیز کو چھڑکیں اور اسے ٹھنڈا ہونے کے لیے دائرہ ریک پر رکھ دیں۔

**BROADCAST DATE : 5th Feb 2015**

لکھ کر 9486 پر sms کریں۔ MML 3826

## ترکیب۔

۔ ایک پن میں پانی اور جیلاٹن پاؤڈر ڈال کر مکس کریں اور 30 سیکنڈ کیلئے چولہے پر رکھ کر ہلکا سا گرم کر لیں، یاد رہے کہ اس مکسر کو اُبالنا نہیں ہے۔

۔ انڈوں کی سفیدیوں میں 5 کھانے کے چمچ چینی ڈال کر سفید فوم کی طرح پھینٹ لیں۔

۔ اب 5 کھانے کے چمچ چینی کو انڈوں کی زردیوں میں ڈال کر تھوڑا سا بیٹ کریں، پھر کرڈ چیز اور چیز کریم ڈال کر بیٹر سے مکس کریں پھر پھینٹی ہوئی کریم، جیلاٹن والا آمیزہ اور اسٹرابری 1 سنس ڈال کر دو سیکنڈ کیلئے پھینٹیں۔ پھر انڈوں کی سفیدیاں ڈال کر چمچ سے مکس کریں (بیٹر سے نہیں)۔ اب اس آمیزے کو بسکٹ والے پن میں ڈال کر اچھی طرح پھیلا کر کیک پن کو ڈھک کر فریج میں رکھ دیں، جب اچھی طرح سیٹ ہو جائے تو اسٹرابری پوری اور پھینٹی ہوئی کریم سے سجا کر کھانے کیلئے پیش کریں۔

سجانے کیلئے۔

جیلاٹن پاؤڈر - 1 چائے کا چمچ (ایک کھانے کے چمچ پانی میں مکس کر لیں) اسٹرابری پوری - 1 کپ

چینی - 3 کھانے کے چمچ لال فوڈ کلر - چند قطرے

اسٹرابری 1 سنس - چند قطرے پھینٹی ہوئی کریم - حسب ضرورت

اسٹرابری پوری میں چینی ڈال کر اچھی طرح پکالیں جب چینی مکس ہو جائے تو لال رنگ، 1 سنس اور جیلاٹن والا آمیزہ ڈال کر مکس کر لیں اور چیز کیک کے اوپر پھیلا دیں، جب آمیزہ جم جائے تو پھینٹی ہوئی کریم سے سجالیں۔ مزید اسٹرابری چیز کیک تیار ہے۔



## آسان اسفنج کیکی

### اجزاء:

انڈے ----- 5 عدد

میدہ ----- ایک کپ

چینی ----- ایک کپ

تازہ کریم ----- دہڑھ کپ

کوئی سا بھی تازہ یا ڈبے کا پھل ----- انناس زیادہ بہتر ہے

وسیلہ اینس ----- ایک حائے کا جھ

### ترکیب:

انڈوں میں سفیدیاں الگ کر کے اس قدر پھینٹیں کہ جھاگ بن جائے اور پیالہ الٹنے پر بھی باہر نہ گرے (یہ پہچان ہے پھینٹے جانے کی)

اب زردیاں اور پس ہوئی چینی ملا دیں اور اس قدر پھینٹیں کہ بعد میدے کو بہت آہستہ آہستہ لکڑی کے چچ سے اس طرح ملائیں کہ جھاگ قائم رہے۔

صاف اور خشک 8 کے گول سانچے کو بغیر چکنائی لگائے یہ مرکب انڈیل دیں اور سانچے کو میز پر جھک کر مرکب کی سطح پر ہموار کر لیں۔

پہلے سے گرم اوون میں 160 ڈگری پر رکھ کر تقریباً 35 منٹ تک بیک کریں۔ تنکا ڈال کر ٹیسٹ کریں۔ اگر صاف باہر نکل آئے تو کیک تیار ہے۔ ورنہ چند منٹ مزید پکائیں۔ سانچے میں مکمل ٹھنڈا ہونے کے بعد پلٹ لیں۔

کیک کو آدھا آدھا کر کے کریم پھیٹ کر آدھا کپ آکسنگ شوگر ملائیں اور اس میں کوئی سا پھل باریک کاٹ کر ملائیں۔

ڈبے کا جوس کیک پر پھیلا دیں اور کریم و پھل کی فلنگ کر کے کیک کو جوڑ دیں۔ دوسرے حصے پر بھی جوس ڈالیں اور کریم لگا کر پھل سجادیں کیک کو چند گھنٹے فریج میں رکھا رہنے دیں۔ تاکہ سیٹ ہو جائے۔

مزید سے دار کیک تیار ہے۔

Gossip.pk

# ماربل کیک



دیکھ

ایک 10 کپ کے رنگ ایک کپ چکن کو کرکٹ کرکٹیں اور میں کو کچے سے کر  
کر کے اسے بھی کرکٹ کرکٹیں۔ اب 180 گرم نمک 3/4 کپ  
پانی اور 1 کپ کچے دیا پلس کو میٹ میں، یہاں تک کہ وہ  
کاف اور لٹکی ہو جائے۔ پھر ایک ایک کر کے 3 عدد ڈالے شامل کر کے  
انہی طرح میٹ میں، اب 1/2 کپ پھر کچے کھانے والے رنگ  
قرور اور 1/2 کپ 10 عدد نمکوں میں ڈال کرکٹیں۔

پھر کچے کرکٹ میں اور کچے کرکٹیں، اب ایک ڈال میں چھوٹے  
کھانے والے رنگ شامل کر کے انہی طرح میں کرکٹیں، دوسرے ڈال میں  
2 کھانے کے کچے کھانے والے رنگ شامل کرکٹیں میں کرکٹیں، اب پھر  
میں سے ایک ایک کچے کرکٹیں کچے ہونے میں ڈالیں، دوسرے۔

پھر کھانے کی مدد سے اس کچے ماربل کیک ڈالیں، اب اسے  
1800 ج 40 نمک کے لیے چک کرکٹیں اور اسے ایک پکال کر  
خود کرکٹیں۔

آٹک ڈالنے کے لیے 4 نمک نمک اور 1 کپ آٹک کرکٹ میٹ  
لیں، یہاں تک کہ وہ کرکٹ ہو جائے۔ پھر اس میں 1-2 کھانے کے  
کچے 10 عدد شامل کر کے دیا کھانے میں ڈالیں، اب ایک کپ کچے میں  
2 نمک کھانے والے رنگ ڈالیں اور دوسرے کپ کچے میں 1/2 کپ کچے  
اسٹریو کی پلس ڈال دیں۔ پھر پکے ایک پکال کرکٹیں اور  
پھر اسے آٹک اور پکال کرکٹیں کی مدد سے ماربل کھانے دیں۔

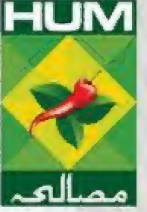
180 گرم	نمک
1 کپ کچے	دیا پلس
3/4 کپ	پانی
3 عدد	اٹک
1-1/2 کپ	سلف رائیو کھانے
1/2 کپ	کھانے والے رنگ
چھوٹے	کرکٹ
2 کھانے کے کچے	اسٹریو کی پلس کھانے کے کچے
4 نمک	نمک
1 کپ	آٹک کرکٹ
1-2 کھانے کے کچے	دوسرے
2 نمک	کھانے والے رنگ
1/2 کپ کچے	اسٹریو کی پلس



MARALA  
MORNING

BROADCAST DATE: 05-MARCH-2014





## سرپرائز کپ کیس

دنیلا کیس کے اجزاء:

میدہ	1-1/2 کپ
بیکنگ پاؤڈر	1 چائے کا چمچ
نمک	1/2 چائے کا چمچ
دودھ	1 کپ
تیل	1/2 کپ
انڈے	4 عدد
دنیلا ایسنس	1 چائے کا چمچ
چینی	1-1/2 کپ

ریڈ ویلوٹ کپ کیس کے اجزاء:

میدہ	1-1/4 کپ
چینی	1 کپ
کوکو پاؤڈر	1 چائے کا چمچ
نمک	1/2 چائے کا چمچ

ریڈ ویلوٹ کپ کیس کے اجزاء:

بیکنگ پاؤڈر	1/2 چائے کا چمچ
بیکنگ سوڈا	1/2 چائے کا چمچ

انڈا 1 عدد

تیل 3/4 کپ

بٹر ملک 1/2 کپ

سرکہ 1 چائے کا چمچ

دنیلا ایسنس 1/2 چائے کا چمچ

دودھ 1/2 کپ

کھانے کا لال رنگ 1 چمکی

کھانے کا اورنج رنگ 1 چمکی

بٹر ملک بنانے کے لیے:

سفید سرکہ 2-1/4 چائے کا چمچ

دودھ 1/2 کپ



# گرل سینڈوچ کیک

اجزاء:

سادہ کیک

1 پاؤنڈ

چاکلیٹ

2 سے 3 کھانے کے چمچے

نٹس

حسب ضرورت

جمی ہوئی کریم یا

حسب ضرورت

آئس کریم

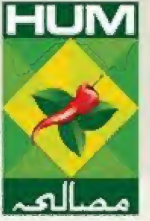
چیریز

2 سے 3 عدد

ترکیب:

گرل پن گرم کر کے 1 پاؤنڈ کا کٹا سادہ کیک  
اس پر رکھیں۔ پھر کیک پر 2 سے 3 کھانے کے  
چمچے چاکلیٹ، حسب ضرورت نٹس ڈال کر کیک  
کے دوسرے حصے سے کور کریں۔ اب گرل  
سینڈوچ کیک کو حسب ضرورت جمی ہوئی کریم یا  
آئس کریم کے ساتھ چیریز سے گارنش کر کے سرو  
کریں۔





## چوکو ریڈو اسکوائر

ایزاء:

سیلف رازنگ فلور	1-1/2 کپ
براؤن شوگر	1-1/2 کپ
انڈے	2 عدد
پاکھو پرا	1/2 کپ
کوکو پاؤڈر	1/2 کپ
چاکلیٹ چس	1/2 کپ
کرنفل بنی	1 کپ
بکھن	100 گرام

## ترکیب:

☆ پہلے 100 گرام بکھن اور 1-1/2 کپ براؤن شوگر کو پھینٹ لیں۔  
 ☆ اب اس میں 2 عدد انڈے توڑ کر ڈال دیں۔  
 ☆ پھر 1-1/2 کپ سیلف رازنگ فلور، 1/2 کپ کوکو پاؤڈر اور 1/2 کپ پاکھو پرا شامل کر کے فولڈ کریں اور 1/2 کپ چاکلیٹ چس ڈال دیں۔  
 ☆ اس کے بعد اوپر 1 کپ کرنفل بنی اور 1/2 کپ چاکلیٹ چس ڈال کر 180°C پر بیک کر لیں۔ آخر میں اسے نکال کر چوکور ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ چوکو ریڈو اسکوائر تیار ہیں۔

پختہ

دھواں

## بین فرائیڈ اوون چکن

ترکیب:

☆ پہلے 1 عدد پیاز، 1 درمیانہ گٹا اور 4-5 عدد لہسن کو باریک کاٹ لیں۔

☆ اب چکن میں 4 کھانے کے چمچے تیل گرم کر کے اور ک لہسن اور پیاز شامل کر کے اٹکا پکائیں کہ پیاز نرم ہو جائے۔

☆ اس کے بعد 1 پاؤ انگوڑیا یا پیالی کو کٹیل فروٹ شامل کر کے 2 سے 3 منٹ تک پکائیں۔

☆ پھر حسب ذائقہ نمک، 1 چائے کا چمچ کئی کالی مرچ، 2 عدد دہری پیاز اور 1 عدد باریک کٹی شلہ مرچ شامل کر کے 1 سے 2 منٹ تک بھونیں اور چوبے سے اتار کر اس کی آدھی مقدار 1 عدد چکن میں اسٹف کر دیں۔

☆ اب چکن کو حسب ذائقہ نمک، 1 چائے کا چمچ پھی کالی مرچ اور 2 کھانے کے چمچے لیموں کے رس سے میری میٹ کر کے

تھوڑا سا تیل بھی اس پر لگا دیں۔

☆ اب ایک بین کو گرم کر کے تھوڑے سے تیل سے چمنا کریں اور اس میں چکن ڈال دیں۔ جب چکن پر چاروں طرف

کوئلن کھڑا جائے تو اسے اوون ٹرے میں رکھیں۔

☆ پھر اس میں ایک گلاس پانی بھر کر اوون میں 180°C پر 25 سے 30 منٹ تک روست ہونے کے لیے رکھ دیں۔

☆ جب چکن روست ہو جائے تو اسے اوون سے نکال کر ایک طرف رکھیں۔

☆ ٹرے میں سے پانی ہوتی گری کو باقی بچے ہوئے فروٹ والے بین میں شامل کر کے تھوڑی سی آج تیز کر کے پکالیں۔

☆ جب وہ پکے گئے تو 1 کھانے کا چمچ کارن فلوئڈ ڈال کر گاڑھا کر لیں اور آخر میں 1/4 چمچ باریک کٹے پارسلے ڈال کر

چولہا بند کر دیں۔

☆ اب چکن کے ٹکڑے کاٹ کر پلینر پر رکھیں اور اوپر سے پکا ہوا سوس ڈال کر سرو کریں۔



ممالی  
masala

(1/2)

01-Mar-2012





## روٹلا آئینڈ نان خنائی

ترکیب:

☆ 7 اونس تھی کو پھل کر ٹھنڈا کریں، یہاں تک کہ وہ جم جائے۔  
☆ اب تھی اور 6 اونس کاسٹر شوگر کو بیٹ کر لیں، یہاں تک کہ وہ  
1/2 چائے کا چمچ لائٹ اور کریمی ہو جائے۔  
☆ پھر اس میں 1/2 چائے کا چمچ پسلی الائچی شامل کر کے اتنا  
12 اونس کپ 3/4 روٹلا اور کٹے بادام  
☆ 2 چائے کے چمچے میڈی ہو جائے۔  
☆ اس کے بعد 12 اونس میڈی 2 چائے کے چمچے ہینک پاؤڈر  
1/2 چائے کا چمچ اور 2 عدد 1/2 چائے کا چمچ ہینک سوڈا کو چھان لیں۔  
☆ اب انیس تھی اور چینی کے کچھر میں 3/4 کپ روٹلا اور کٹے  
بادام کے ساتھ ڈال کر اچھی طرح کس کریں اور ایک ڈوبنا کر اچھی  
طرح گوندھیں۔  
☆ اب انیس تھی کرکڑی کی مدد سے کاٹ لیں۔ پھر ان پر 2 عدد  
اٹھسے کی زردی کو پانی کے ساتھ ملا کر برش کریں۔  
☆ آخر میں 160c پر 15 منٹ کے لیے بیک کریں، یہاں تک  
کہ وہ لائٹ، گولڈن اور کرسپ ہو جائے۔



**BROADCAST DATE : 12th August**

**MML 3413** لکھ کر 9486 پر sms کریں۔

masala  
morning

## پولکا ڈوٹ کوکیز

ترکیب:

☆ پہلے 4 اونس مکھن اور 1/2 کپ چینی کو لائٹ اور لٹھی ہونے تک بیٹھ لیں۔  
☆ اب اس میں 2 کھانے کے چمچے کیڈو کارس، 1 کھانے کا چمچ کیڈو کے چھلکے، 2 کھانے کا چمچے میدہ، 1/4 چائے کا چمچ نمک اور سٹانک پاؤڈر ڈال کر اسے آہستہ آہستہ کریم میں ڈال کر مکس کریں اور ڈھک کر 30 منٹ کے لیے ٹھنڈا کر لیں۔  
☆ اب اس ڈوکودو حصوں میں تقسیم کریں اور 8 انچ کی موٹی تہہ میں پتل لیں۔  
☆ پھر اس میں نیچے کے 2 کلوے کاٹ کر سٹانک ٹرے پر 10 سے 12 منٹ کے لیے 180°C پر بیک کر لیں۔  
☆ پھر اسے نکال کر وائرڈ ریک پر ٹھنڈا کر لیں۔  
☆ فروسٹنگ کے لیے 1/4 کپ چاکلیٹ چمیں، 1 کھانے کا چمچ مکھن، 1 کھانے کا چمچے وودھ اور 1/2 کپ آئسنگ شوگر کو ملا کر اموتھ ہونے تک مکس کر لیں۔  
☆ اب اسے ایک پلاسٹک بیگ میں بھریں اور اس میں سوراخ کر کے کوکیز پر لگا کر سرور کریں۔

کوکیز کے اجزاء:

مکھن 4 اونس  
چینی 1/2 کپ  
اٹھا 1 عدد  
کیڈو کارس 2 کھانے کے چمچے  
کیڈو کا چھلکا 1 کھانے کا چمچ  
میدہ 2 کھانے کا چمچ  
سٹانک پاؤڈر 1-1/4 چائے کا چمچ  
نمک 1/4 چائے کا چمچ  
چاکلیٹ فروسٹنگ کے اجزاء:  
چاکلیٹ چمیں 1/4 کپ  
مکھن 1 کھانے کا چمچ  
وودھ 1 کھانے کا چمچ  
آئسنگ شوگر 1/2 کپ

مسالہ  
morning



BROADCAST DATE: 10TH FEB 2012



## چیز یک

اشیاء

انڈے -- 4 عدد

میدہ -- 1/2 کپ

بسکٹ -- 1 پیکٹ

بیکنگ پاؤڈر -- 1 چائے کا چمچ

کریمی چیز -- 1 پیکٹ

ترکیب

چینی -- حسب ضرورت

مکھن -- 100 گرام

وینلا اینس -- چند ڈراپس

کریم -- 2 پیکٹ

چاکلیٹ سیرپ -- حسب ضرورت

انڈے، چینی، بیکنگ پاؤڈر اور کریمی چیز الیکٹریک بیٹر سے بیٹ کریں۔ پھر میدہ ڈال کر ہینڈ بیٹر سے مکس کر لیں۔ بسکٹ چورا کر کے ان میں مکھن ڈال کر مکس کر لیں اور ان پر انڈے والا آمیزہ ڈال کر اوون (پری ہیٹ) میں 20 منٹ کیلئے بیک کریں۔ پہلے روم ٹمپریچر پر ٹھنڈا کریں۔ پھر فریج میں اچھی طرح ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔

## چاکلیٹ برتھ ڈے کیک

اجزاء:

مکھن

چینی

دنیلا

انڈے (زردی، سفیدی الگ) 6 عدد

کوکو پاؤڈر

میدہ

ترکیب:

بیکنگ پاؤڈر 2 چائے کے چمچے

دودھ 1/2 کپ

آئنگ کے لیے:

آن سالڈ بٹر 1/2 کپ

دنیلا اینسنس 1-1/2 چائے کا چمچ

1 بکس

کوکو پاؤڈر 1/3 کپ

1 چمچی

دودھ 1/2 کپ

2 کپ

2 کپ

1-1/2 چائے کا چمچ

5 کھانے کے چمچے

2 کپ

2 کپ

2 کپ

پہلے 2 کپ میڈ اور 2 چائے کے چمچے بیکنگ پاؤڈر کو ملا کر چھان لیں۔ اب 2 کپ مکھن، 2 کپ چینی اور 1-1/2 چائے کا چمچ دنیلا کو بیٹ کریں، یہاں تک کہ وہ فلفلی ہو جائے۔ پھر اس میں 5 کھانے کے چمچے کوکو پاؤڈر شامل کریں۔ اب 6 عدد انڈوں کی سفیدی کو بیٹ کر لیں کہ وہ اسٹف ہو جائے۔ اس کے بعد انڈے کی زردی شامل کر کے مزید پھینٹ لیں۔ پھر انڈے کے کچر کو آہستہ آہستہ مکھن کے کچر میں مکس کر کے مسلسل بیٹ کر لیں۔ آخر میں چھتا ہوا میڈ اور بیکنگ پاؤڈر ڈال کر فولڈ کریں۔ اب اس بیٹر کو 40 منٹ بیک کریں اور ٹھنڈا کر کے چاکلیٹ آئنگ کر دیں۔ چاکلیٹ آئنگ کے لیے 1/2 کپ آن سالڈ بٹر کو پگھلا کر اس میں 1/3 کپ کوکو پاؤڈر مکس کر لیں۔ پھر 1-1/2 چائے کا چمچ دنیلا اینسنس، 1/2 کپ دودھ اور 1 بکس آئنگ شوگر کو مکس کریں۔ اس کے بعد تمام اجزاء کو اچھی طرح مکس کر کے فریژر میں رکھ دیں۔ پھر نکال کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔



Broadcast date: 3rd-Aug-2015



# چاکلیٹ پڈنگ

## اجزاء

دودھ	2 کپ	کیلا	1 عدد
چینی	4 بڑے چمچ	بادام پستہ	تھوڑے سے
کارن فلار	2 چھوٹے چمچ	ونیلا ایسنس	چند قطرے
خشک دودھ	2 چھوٹے چمچ	جیلی	چند کیوب
کوکو پاؤڈر	2 بڑے چمچ		

www.AchiKhasi.com

## ترکیب

تھوڑے ٹھنڈے دودھ میں کارن فلار، کوکو پاؤڈر اور سوکھا دودھ ملا دیں۔  
باقی دودھ اہال لیں اس میں چینی اور کوکو والا دودھ ملا دیں، جلاتے جائیں۔ آخر میں گول  
کٹے کیلے اور پستہ بادام ڈالیں تھوڑا ٹھنڈا ہونے دیں پھر ایسنس ملا دیں۔  
فریج میں رکھ کر ٹھنڈا کریں اور جیلی کے کیوب سجا دیں۔ چاکلیٹ پڈنگ تیار ہیں۔

پلم وِز

## Plum Whizz

اجزاء:

پودینے کے پتے	1 کھانے کا چمچہ
پلم پیوری	1/2 کپ
ٹینگ اورنج	2 کھانے کے چمچے
برف	1 کپ
چینی	2 کھانے کے چمچے
کالانمک	1/4 چائے کا چمچہ

ترکیب:

☆ بلینڈر میں 1 کھانے کا چمچہ پودینے کے پتے، 1/2 کپ پلم پیوری، 2 کھانے کے چمچے ٹینگ اورنج، 1 کپ برف، 2 کھانے کے چمچے چینی اور 1/4 چائے کا چمچہ کالانمک ڈال کر بلینڈ کریں، یہاں تک کہ وہ اسموٹھ ہو جائے۔



## سو جی کی فرنی

بادام دس سے پندرہ دانے  
چاندی کے ورق چار عدد

ترکیب:

پتیلی میں گھی گرم کر کے کڑکڑائیں اور سو جی ڈال

اجزاء:

سو جی ایک کپ

دودھ پانچ کپ

شکر ایک کپ

چھوٹی الائچی 6 عدد



کراچی طرح بھون لیں۔ جب اچھی طرح بھن کر بادامی رنگت ہو جائے تو اس میں چینی اور دودھ شامل کر کے ہلکی آنچ پر پکے دیں اور چمچ چلاتی رہیں جب گاڑھا پن آجائے تو کسی ڈش میں نکال کر فریج میں رکھ دیں، جم جانے پر بادام اور چھوٹی الائچی چھڑکیں اور چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔

## سو جی کی فرنی

بادام دس سے پندرہ دانے

چاندی کے ورق چار عدد

آدھا کپ

ترکیب:

پتیلی میں گھی گرم کر کے کڑکڑائیں اور سو جی ڈال

اجزاء:

سو جی ایک کپ

دودھ پانچ کپ

شکر ایک کپ

چھوٹی الائچی 6 عدد



کراچھی طرح بھون لیں۔ جب اچھی طرح بھن کر بادامی رنگت ہو جائے تو اس میں چینی اور دودھ شامل کر کے ہلکی آنچ پر پکنتے دیں اور چمچ چلاتی رہیں جب گاڑھا پن آجائے تو کسی ڈش میں نکال کر فریج میں رکھ دیں، جم جانے پر بادام اور چھوٹی الائچی چھڑکیں اور چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔



## ونیلا کیک

ہیکنگ پاؤڈر حسب ذائقہ  
میدہ تین کپ، دودھ ڈیڑھ کپ  
ونیلا - سنسن ایک چائے کا چمچ  
آئسنگ شوگر چھڑکنے کیلئے

اجزاء:-  
کھن آٹھاؤس  
ایک کپ  
انڈے چار عدد



ترکیب :-

اودن کو 180 سینٹی گریڈ پر گرم کریں۔ کھن اور چینی کو اچھی طرح پھینٹ لیں یہاں تک کہ یہ فلفلی ہو جائے، پھر اس میں ونیلا - سنسن شامل کریں اور مزید پھینٹیں۔ میدہ اور ہیکنگ پاؤڈر کو چھان لیں۔ کھن کے آمیزے میں ایک ایک کر کے انڈے شامل کریں اور مسلسل بیٹ کرتے رہیں، ساتھ ہی چھنا ہوا میدہ اور دودھ بھی شامل کرتے رہیں۔ آخر میں تمام چھنا ہوا میدہ ڈال کر فولڈ کر لیں۔ اس آمیزے کو گرم کئے ہوئے ہیکنگ پن میں ڈال کر گرم اودن میں پینتا لیں منٹ بیک کر لیں۔ اودن سے نکال کر پانچ منٹ ٹھنڈا کریں۔ پن سے تاروں کی جالی پر نکال کر حسب ضرورت آئسنگ شوگر چھڑکیں اور سرد کریں۔



## ڈیپ فرائیڈ سوٹ کیکیس

اجزاء:

میدہ	2 کپ
بیکنگ سوڈا	1 چائے کا چمچ
انڈے	2 عدد
ہسی چینی	250 گرام
ہسی الائچی	1/2 چائے کا چمچ
نمک	1/2 چائے کا چمچ
دودھ	حسب ضرورت
تیل	حسب ضرورت
آکنک شوگر	چھڑکنے کے لیے
کھن	2 کھانے کے چمچے

ترکیب:

☆ ایک برتن میں 2 عدد انڈے، 250 گرام ہسی چینی، حسب ضرورت دودھ، 2 کھانے کے چمچے کھن اور 1/2 چائے کا چمچ ہسی الائچی ڈال کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔

☆ جب وہ کریم جیسی ہو جائے تو اس میں 1/2 چائے کا چمچ نمک اور 2 کپ میڈہ ڈال کر آدھے گھنٹے کے لیے آنے کی طرح گوندھیں اور ایک انچ موٹی روٹی بنالیں۔

☆ پھر اسے 12 انچ موٹے ایک کی طرح کاٹ لیں۔

☆ اس کے بعد حسب ضرورت تیل گرم کر کے درمیانی آنچ پر فراہی کریں۔

☆ آخر میں ہسی چینی چھڑک کر سرو کریں۔

لکھ کر 9486 پر SMS کریں

TRK-2663

Feb. 4th, 2014 Broadcast Date

تہنگ



# سپیشل ڈرائی فروٹ کیک

ترکیب:

میدہ دار چینی اور لوئنگ کو ملا کر چھان لیں۔ کینو اور  
لیموں کے چھلکے کو صاف دھو کر باریک کاٹ لیں اچلتے  
ہوئے پانی میں دو سے تین منٹ اہال کر نکال کر لیں ( )  
کانٹے سے پہلے اندر سے سفید باریک چھلکا صاف کر

میدہ، ایک پیالی، انڈے، چار عدد، براؤن شوگر،  
ڈیڑھ پیالی، کالی کشمش، دو پیالی، بڑی کشمش، ایک پیالی،  
چیری، آدھی پیالی، بادام کٹے ہوئے، آدھی پیالی، ایک کینو  
کے چھلکے، ایک عدد لیموں کے چھلکے، ایک عدد لیموں کا  
جوس، دو کھانے کے چمچ، دار چینی، آدھا چائے کا چمچ



لیں (دونوں طرح کی کشمش، چیری، بادام اور ابالے ہوئے چھلکوں کو شیرے میں ڈال کر ملا لیں۔ انڈوں کو ہلکا سا پھیٹ  
کر رکھ لیں۔ چینی اور گھی کو ملا کر اچھی طرح مکھنٹیں اور اس میں پھینٹے ہوئے انڈوں میں سے ایک ایک چمچ ڈالتے جائیں۔  
جب انڈے اس میں مکمل طور پر کس ہو جائیں تو پھر تھوڑا تھوڑا کر کے میڈہ ڈالتے جائیں اور ملاتے جائیں۔ آخر میں اس  
میں شیرے میں ملے ہوئے پھل شامل کریں۔ اوون کو 150C پر بیس منٹ پہلے گرم کر لیں پھر اس کو 100C پر کر کے کیک  
ٹن کو اس میں بیک کرنے رکھ دیں۔ چالیس سے پچاس منٹ بیک کرنے کے بعد ٹوتھ پک سے چیک کر لیں۔ وہ صاف  
نکل آئے تو کیک کو اوون سے نکال لیں اور اگر تیلی پر زرا سا بھی یکسر لگا ہو تو دس منٹ مزید بیک کر لیں۔ نکال کر روم ٹمپرچر  
پر مکمل ٹھنڈا کر لیں پھر احتیاط سے ٹن سے نکال لیں۔ بادام اور کاجو کے ساتھ سجا کر پیش کریں۔



## چچ کریم کیک

اجزاء:

انڈے

کاسٹر شوگر

میدہ

یکلنگ پاؤڈر

ونیلہ ایسنس

چچ سیرپ

6 عدد

6 اونس

6 اونس

1-1/2 چائے کا چمچ

1 چائے کا چمچ

کیک پڑالنے کے لیے

فلنگ اور فروسٹنگ کے اجزاء:

پھینٹی ہوئی فریش کریم

آئسنگ شوگر

چچ ایسنس

اورنج اینڈ یلو فوڈر

کٹے آؤڈ (کین والے)

3 کپ

4 کھانے کے چمچ

1/2 چائے کا چمچ

2 قطرے

1 کپ

ترکیب:

کیک اسٹیف بنانے کے لیے 6 عدد انڈوں کو بیٹ کریں، یہاں تک کہ ان کی مقدار ڈبل ہو جائے۔  
اب اس میں آہستہ آہستہ کر کے 6 اونس کاسٹر شوگر شامل کریں۔ پھر 6 اونس چھنا میدہ اور  
1-1/2 چائے کا چمچ یکلنگ پاؤڈر کچر میں فولڈ کر لیں۔ اب اس میں 1 چائے کا چمچ وونیلہ ایسنس  
شامل کر کے بیٹر کو تین بائی فوائج کے دو چین میں الگ الگ ڈالیں اور 180c پر 15 منٹ بیک  
کریں۔ فروسٹنگ کے لیے 3 کپ پھینٹی ہوئی فریش کریم کو 1/2 چائے کا چمچ چچ ایسنس  
اور 4 کھانے کے چمچ آئسنگ شوگر کے ساتھ بیٹ کر لیں۔ اب اس میں 2 قطرے اورنج اینڈ یلو فوڈر  
کھر شامل کریں۔ پھر اسٹیف کیک کی ایک تہہ پر چچ سیرپ ڈال کر اس پر پھینٹی ہوئی کریم  
پھیلائیں۔ اب اس پر 1 کپ کٹے آؤڈوں کی ایک تہہ لگا کر دوسرے اسٹیف کیک کو اوپر رکھیں۔ پھر  
اس پر مزید چچ سیرپ ڈال کر کیک کے چاروں طرف فروسٹنگ لگائیں۔ اب اسے چچ سلاسر سے  
ڈیکوریٹ کر کے ٹھنڈا سرور کریں۔

Broadcast date: 27th Oct-2015





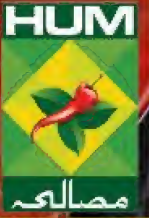
## چیزی بیکڈ پین کیکیس

پین کیکیس کے لیے اجزاء:

فلٹنگ کے لیے اجزاء:			
چکن بریسٹ (کٹے)	2 عدد		
تیل	2 کھانے کے چمچے	4 اونس	میدہ
میدہ	1 کھانے کا چمچ	1/4 چائے کا چمچ	نمک
کئی پیاز	2 کھانے کے چمچے	1 عدد	اٹھا
لبسن کا پیسٹ	1/4 چائے کا چمچ	کس کرنے کے لیے	پانی
اور پکانو	1/2 چائے کا چمچ		چڑھوس کے لیے اجزاء:
ٹومیٹو پیسٹ	1 کھانے کا چمچ	2 اونس	کھن
نمک	1/2 چائے کا چمچ	1 اونس	میدہ
کالی مرچ	1/2 چائے کا چمچ	1 کپ	دودھ
شروم (باریک سلائس)	2 کھانے کے چمچے	1/2 کپ	پانی
فریش کریم	2 کھانے کے چمچے	1/2 کپ	کریم
باریک کٹے پارسلے	2 کھانے کے چمچے	1/4 چائے کا چمچ	نمک
ٹومیٹو سوس کے لیے اجزاء:		1/4 چائے کا چمچ	سفید مرچ
تیل	1 کھانے کا چمچ		کدو کش چنڈر چر
کئی پیاز	2 کھانے کے چمچے		
لبسن	1/2 چائے کا چمچ		
ٹومیٹو پیسٹ	1/2 کپ		
نمک	1/2 چائے کا چمچ		
کالی مرچ	1/2 چائے کا چمچ		



www.facebook.com/masalafooddiaries



## چکن سیلیڈ

اجزاء:

اُبلے اور کیوبز میں کٹی چکن	2 کپ
مایونیز	1/2 کپ
پیپر کا	1/2 کپ
ڈرائیڈ گرین بیریز	3/4 کپ
کٹی سیلری	1/2 کپ
کٹی ہری پیاز	1 عدد
کٹی ہری شملہ مرچ	1/4 کپ
کٹے اخروٹ	1/2 کپ
نمک	1/2 چائے کا چمچ
ٹمٹی کالی مرچ	حسب ذائقہ

ترکیب:

پہلے 1/2 کپ مایونیز، 1/2 چائے کا چمچ نمک اور 1/2 کپ پیپر کا کوکس کر لیں۔ اب 3/4 کپ ڈرائیڈ گرین بیریز، 1/4 کپ کٹی ہری شملہ مرچ، 1/2 کپ کٹی سیلری، 1 عدد کٹی ہری پیاز اور 1/2 کپ کٹے اخروٹ کو اچھی طرح پلینڈ کر لیں۔ پھر اس میں 2 کپ اُبلے اور کیوبز میں کٹی چکن ڈال کر مکس کریں۔ اب اس پر 1/2 چائے کا چمچ نمک اور حسب ذائقہ ٹمٹی کالی مرچ چھڑکیں اور تھوڑی دیر کے لیے ٹھنڈا کر لیں۔ پھر سلاد کے پتے اور آئس برگ کے ساتھ سرو کریں۔ چمچ بھر کر سلاد کے پتے یا آئس برگ پر رکھیں۔ یہ سینڈویچ کے لیے بھی اچھی فلنگ ہے۔ پھر اس میں لال شملہ مرچ اور ٹماٹر کو گودا سمیت ڈال دیں۔

Broadcast Date: June 16, 2014  
Recipe Code: FDS 2023, Send to 9486



## پنج شارٹ کیک

ترکیب:

- ☆ شارٹ کیک کے اجزاء:
- ☆ میڈہ 3 کپ  
☆ کاسٹر شوگر 1/2 کپ  
☆ بیکنگ پاؤڈر 4 چائے کے چمچے  
☆ نمک 1/2 کپ  
☆ فوڈ کولر 4 اونس  
☆ 1 عدد  
☆ دودھ 1/2 کپ  
☆ فلنگ کے اجزاء:
- ☆ آؤڈ (کین والی) 1 کین  
☆ چینی 6 کھانے کے چمچے  
☆ کرسٹ شوگر 12 اونس  
☆ وینلا ایسنس 2 کھانے کے چمچے
- ☆ اب اس کے درمیان میں جگہ بنا کر اس میں 1 عدد اٹا اور 1/2 کپ دودھ ڈال کر کس کریں اور نرم ڈو بنالیں۔
- ☆ پھر ماربل پر ڈال کر اس پر ہلکا سا میڈہ چھڑکیں اور اس پر ڈورکھ دیں۔
- ☆ اب اسے آٹھ انچ کے گرلیں ٹین میں ڈال کر 200c پر 15 منٹ بیک کر لیں۔
- ☆ 1 کین آؤڈ (کین والی) کے لیے ایک پیالے میں 12 اونس پھیٹی ہوئی کھانے کے چمچے کریم اور 2 کھانے کے چمچے آٹنگ شوکر گولڈا کر پھیٹ لیں۔
- ☆ اب ایک سرونگ پلیٹر میں کیک کی لیئر رکھیں۔ پھر اس پر 2 کھانے کے چمچے 1 کین آؤڈ رکھ کر پھیٹی ہوئی کریم ڈال دیں۔
- ☆ 1/2 چائے کا چمچہ آٹریں اس پر کیک کی لیئر رکھ دیں۔ پھر اس پر آؤڈ اور کریم کی تہ لگا کر دوبارہ شارٹ کیک کی لیئر لگا دیں۔
- ☆ اب اسے کریم اور کسٹے آؤڈ سے گارنش کر کے سرو کریں۔



BROADCAST DATE: 18TH DEC 2012



## میری چاکلیٹ کیک

کیک کے اجزاء:

ترکیب:

کیک بنانے کے لیے فوڈ پروسس میں 1-1/2 کپ میدہ، 1 کپ	1-1/2 کپ میدہ
کاسٹر شوگر، 1 چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر، 1/2 چائے کا چمچ بیکنگ	1 کپ کاسٹر شوگر
سوڈا، 1/3 کپ کوکو پاؤڈر، 6 اونس آن سالٹ بٹر، 2 عدد اڈے،	1 چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر
2 چائے کے چمچے وینلا ایسنس، 2/3 کپ کریم اور چند قطرے	1/2 چائے کا چمچ بیکنگ سوڈا
لیمونس کارس ڈال کے اچھی طرح بلینڈ کر لیں۔	1/3 کپ کوکو پاؤڈر
اس آمیزے کو 2 عدد گریس کیے ہوئے کیک کے سانچوں میں بھر	6 اونس آن سالٹ بٹر
کے 180 ڈگری سینٹی گریڈ پر 35 منٹ بیک کر لیں۔	2 عدد اڈے
فروستنگ بنانے کے لیے پیالے میں 6 اونس کٹی چاکلیٹ اور 3	2 چائے کے چمچے وینلا ایسنس
اونس آن سالٹ بٹر ڈال کے ڈبل بواکس پر پگھلا لیں، پھر الگ سے	2/3 کپ کریم
1/2 کپ کریم میں چند قطرے لیمونس کارس ڈال کر مکس کر لیں۔	چند قطرے لیمونس کارس
اب چاکلیٹ کے آمیزے میں 1 کھانے کا چمچ لائٹ کارن سیرپ	فرسٹنگ کے لیے: کٹی چاکلیٹ
اور 1 چائے کا چمچ وینلا ایسنس اور سار کریم بھی شامل کر دیں۔	6 اونس آن سالٹ بٹر
اچھی طرح بیٹ کر دیں، یہاں تک کہ آمیزہ اٹھوٹھ ہو جائے۔	3 اونس آئسنگ شوگر
اب اس میں 1-1/2 کپ آئسنگ شوگر اور اگر ضرورت پڑے تو 1	1 کھانے کا چمچ لائٹ کارن سیرپ
سے 2 کھانے کے چمچے پانی ڈال کر مزید بیٹ کر دیں۔	1/2 کپ کریم
تیار فروستنگ کو کیک کے درمیان میں اور اوپر لگا کر سرو کر دیں۔	چند قطرے لیمونس کارس
	1 چائے کا چمچ وینلا ایسنس



26-Aug-2013



# چاکلیٹ ٹرائفل کیک

ترکیب:

☆ ٹرائفل کیک بنانے کے لیے 3 عدد دھڑوں کو پیسٹ لیں اور ان میں 3 اونس چینی شامل کر کے کٹا پیسٹیں گود لائٹ اور لٹی ہو جائے۔  
☆ اب اس میں سسٹس شامل کر کے 2 اونس چھنے ہوئے میڈے، 3/4 چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر اور 1 اونس کوکوپاؤڈر کے کچھر میں شامل کر دیں۔  
☆ پھر ہینڈ کو 9 اونس کے کر لیں کیے ہوئے تین میں پھیلائیں اور 180c پر 20 منٹ بیک کر لیں۔  
☆ ہڈی ٹنگ کے لیے ایک سس چین میں 1/2 کپ دودھ، 1 کمانے کا چمچ کوکوپاؤڈر، 3 عدد دھڑوں کی زردی، 1 کپ کدو کش چاکلیٹ اور 5 اونس میں سے آدھی چینی ڈال کر پکائیں، یہاں تک کہ کچھر گاڑھا ہو جائے۔  
☆ اب 1/4 کپ پانی میں 2 کمانے سے چمچ چمیلین پاؤڈر کو مل کر لیں۔  
☆ پھر تیار کچھر کو اس میں شامل کر کے 1-1/2 کپ کریم کے ساتھ پیسٹیں اور ٹھنڈا کیے ہوئے کسٹروٹس ڈال دیں۔  
☆ اب 3 عدد دھڑوں کی سفیدی میں باقی چینی کو ڈال کر لیں اور کچھر میں ڈال کر ڈال کر لیں۔  
☆ پھر کیک پر ڈال کر سیٹ ہونے کے لیے چھوڑ دیں۔  
☆ آخر میں کیک کو چینی ہوئی کریم اور 12-15 عدد چاکلیٹ کسر سے ڈیکوریٹ کر لیں۔

چاکلیٹ اسٹیج کے اجزاء:

3 عدد  
3 اونس  
2 اونس  
1 اونس  
3/4 چائے کا چمچ  
3 عدد  
1/2 کپ  
1 کمانے کا چمچ  
1 کپ  
چاکلیٹ کسر (ڈیکوریٹیشن کے لیے) 12-15 عدد  
2 کمانے کے چمچے  
1 چائے کا چمچ  
1-1/2 کپ  
5 اونس

اسٹری

چینی

میڈے

کوکوپاؤڈر

بیکنگ پاؤڈر

ٹرائفل کے اجزاء:

اسٹری

دودھ

کوکوپاؤڈر

کدو کش چاکلیٹ

چاکلیٹ کسر (ڈیکوریٹیشن کے لیے)

چمیلین پاؤڈر

دنیلا سسٹس

پیسٹنی ہوئی کریم

چینی



BROADCAST DATE: 18-FEB-2014



## سٹرابیری کیک

اشیا: میدہ 1 کپ، سٹرابیری 1 پاؤ، گھی آدھا کپ، انڈے 2 عدد، دارچینی پاؤڈر 2 کھانے کے چمچ، لونگ کا پاؤڈر 1 چمچ، بیکنگ سوڈا تین چوتھائی کھانے کا چمچ، نمک آدھا کھانے کا چمچ، زعفران 1 چمچ، وینیلا ایسنس 1 کھانے کا چمچ، اخروٹ 5 عدد، پستے 10 سے 12 عدد، آکسنگ کیلئے درکار اشیا: بھنٹی ہوئی کریم، چینی کا پاؤڈر 3 کھانے کے چمچ، وینیلا ایسنس آدھا چائے کا چمچ۔



ترکیب: سٹرابیری کے باریک ٹکڑے کاٹ لیں اور ہوا میں رکھ دیں تاکہ اضافی پانی نکل جائے۔ اب کسی کھلے منہ کے برتن میں میدہ چھان لیں، اب اس میں بیکنگ پاؤڈر شامل کریں اور دوبارہ چھانی سے چھان لیں، اس عمل کو کم از کم 3 بار دہرائیں۔ اب کھلے منہ کے برتن میں انڈا توڑیں اور اس کی سفیدی علیحدہ کر لیں۔ دوسرے انڈے کی سفیدی بھی علیحدہ کریں اور دونوں کو اچھی طرح پھیٹ لیں جب سفیدی جھاگ کی شکل اختیار کر جائے تو اس میں باری باری دونوں زردیاں شامل کریں اور ساتھ ساتھ بھنٹی ہوئی کریم، جب یہ اچھی طرح بھنٹ جائے تو اسے علیحدہ رکھ دیں، اب کسی برتن میں گھی نکالیں اور اس میں چینی کا پاؤڈر شامل کر کے اچھی طرح پھیٹ لیں جب دونوں چیزیں یکجان ہو جائیں تو اس میں تھوڑا تھوڑا کر کے انڈا ملائی جائیں اور یکجان کر لیں، اب اس میں 1 کھانے کا چمچ میدہ شامل کریں اور پھینٹیں، اسی طرح بتدریج پورے پورے کامیدہ ملا دیں جب تمام اشیا یکجان ہو جائیں تو اس میں زعفران اور وینیلا ایسنس شامل کریں اور پھیٹ لیں۔ اخروٹ اور پستے کے موٹے ٹکڑے توڑ لیں۔ اب کسی چمچ کی مدد سے اخروٹ، پستہ اور سٹرابیری آہستگی سے آمیزے میں شامل کر دیں، اس دوران خیال رکھیں کہ بیٹر اور چمچ کو ایک ہی رخ پر گھمایا جائے۔ اب بیکنگ ٹرے کو چکنا کریں اور اس آمیزے کو میڈیم ہیٹ پر بیک کر لیں۔ کسی برتن میں آکسنگ کے لئے کریم میں چینی اور وینیلا ایسنس پھیٹ لیں اور کیک کی چاروں جانب لگا دیں۔



# کیک کسٹرڈ

اجزاء

دودھ ایک لیٹر

کسٹرڈ پاؤڈر کھانے والے تین چمچے

کیک (پونڈ والا) ایک عدد

کریم 100 گرام

ترکیب

کیک کے لمبے لمبے ٹکڑے کاٹ لیجئے اور جس ڈش یا برتن میں کسٹرڈ ڈال کر جمانا ہو، اس میں کیک کے ٹکڑے چاروں طرف لگا دیجئے اور ایک ٹکڑا درمیان میں رکھ دیجئے۔ دودھ کو ایک دہائی میں ڈال کر چوبلی پر چڑھا دیجئے۔ جب دودھ پک پک کر تین چوتھائی رہ جائے تو اس میں پھیننی ڈال دیجئے۔ کسٹرڈ پاؤڈر کو تھوڑے سے دودھ میں اچھی طرح گھول لیجئے اور پکتے ہوئے دودھ میں تھوڑا تھوڑا کر کے ڈالتے جائیے اور ساتھ چمچ بھی ہلاتے رہیے آگ دھیمی ہونی چاہیے ورنہ کسٹرڈ نیچے لگ جائے گا۔ کسٹرڈ جب گاڑھا ہو جائے تو اسے کیک والے برتن یا ڈش میں الٹا دیجئے اور ٹھنڈا ہونے کے لئے رکھ دیجئے۔ جب کسٹرڈ اچھی طرح ٹھنڈا ہو جائے تو کریم کو خوب پھینٹ کر کسٹرڈ کے اوپر اس طرح ڈالیے کہ سارے کسٹرڈ پر سفید سفید کریم کی پتلی سی تہ بن جائے اور نیچے سے کسٹرڈ بالکل نظر نہ آئے۔ لذیذ کیک کسٹرڈ تیار ہے۔